3 Power IH Cooking heater

CORONA

コロナ IH クッキングヒーター 家庭用

取扱説明書・料理集

型式 IH−T332HT(S)（シルバータイプ） トッププレート幅 75cm

保証書・設置工事説明書別添付

このたびはコロナ IH クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。**この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。**
お読みになったあとは、設置工事説明書、保証書、お客様ご相談窓口とともに大切に保存してください。

「安全上のご注意」 ➔P.4〜7 をお読みいただき、正しくお使いください。





IH−T332HT(S)

IHヒーター

○3口すべてがIHで快適・スピーディー **大火力3.0kW**（左・右ヒーター） →P.16
高火力1.6kW（中央ヒーター） →P.17

○設定した温度に油温を保つ **揚げもの温度コントロール**（左・右ヒーター） →P.22

○湯がわいた後、自動で停止する **自動湯わかし機能**（左・右ヒーター） →P.18

○自動でごはんが炊ける **自動炊飯機能**（左・右ヒーター） →P.20

○スープ・みそ汁などが保温できる **保温機能**（左・右・中央ヒーター） →P.24

○ポトフ・肉じゃがなどの煮込みができる **煮込み機能**（中央ヒーター） →P.25

ワイド&ビッグ水なしグリル

○さんま5尾が一度に焼ける **ワイド＆ビッグ庫内**

○おいしく焼けて手間いらず **水なし自動両面焼き**

○気になる煙・ニオイをしっかりカット **脱臭機能付**

○調理後庫内にこもるニオイを分解 **チタンの力で強力消臭**

操作もラクラク

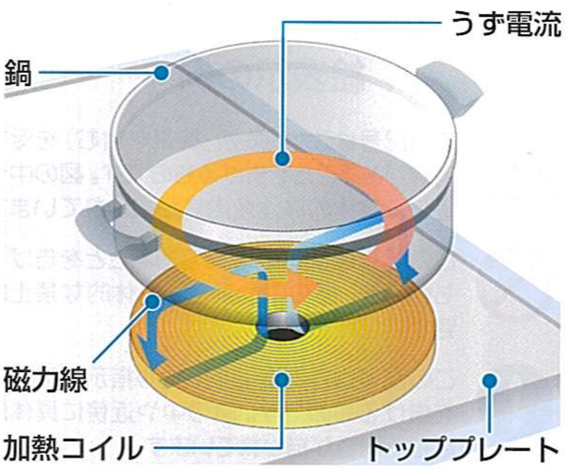
○すぐに使いこなせる ***ナビ付きワンタッチ火かげん操作**

＊次の操作を光ってお知らせします。

○奥まで取り出しやすく、しかも開閉しやすい
フルオープン＆スムーズドア開閉



■ IH加熱の原理



コイルに電流を流すと磁力線が発生します。この磁力線の中に鍋を置くと、鍋にうず電流が発生し、鍋の電気抵抗によって鍋自体が発熱します。



ご使用の前に

●安全上のご注意……4
●各部のなまえとはたらき……8
●使える鍋について……12

使いかた

左・右・中央ヒーター
●調理をする前に……14

左・右・中央ヒーター
●ヒーターの基本的な使いかた……16
●調理タイマーの使いかた……16

左・右ヒーター
●自動湯わかしの使いかた……18

左・右ヒーター
●自動炊飯の使いかた……20

左・右ヒーター
●左・右ヒーターで揚げる……22

左・右・中央ヒーター
●保温の使いかた……24

中央ヒーター
●煮込みの使いかた……25

グリル
●調理をする前に……26

グリル
●グリルの使いかた……30
●追加焼きのしかた……32
●チャイルドロックの使いかた……33

長くお使いいただくために

●お手入れ……34
●知っておいていただきたいこと……38
●故障かなと思ったら……38

料理集……44~57

仕様・その他

●仕様……58
●火力の目安について……58
●保証とアフターサービス……59

安全上のご注意

※この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

絵表示について

この取扱説明書および製品への表示では、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険 この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険が差し迫っていることが想定される内容を示しています。

⚠警告 この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うことが想定される内容を示しています。

⚠注意 この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例

- ⚠ この記号は注意（危険・警告を含む）を促す内容があることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な注意内容が描かれています。
- ⃠ この記号は禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。
- ❗ この記号は行為を強制したり指示する内容を告げるものです。図の中や近傍に具体的な指示内容が描かれています。

⚠危険

改造はしない
修理技術者以外の人は、分解したり、修理を行わない
火災・感電・けがの原因
修理はお買い上げの販売店または
別紙の「お客様ご相談窓口」にご相談ください。



分解禁止

⚠警告

本体に水をかけない
感電・ショート・発火の原因
（水ぬれ禁止）

アースを確実に取り付ける
故障・漏電による感電の原因
アースの取り付けはお買い上げの販売店にご相談ください。
（アース線を接続せよ）

電源コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因

カーテンなどの可燃物の近くで使用しない
火災の原因

子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない
感電・やけど・けがの原因

吸・排気カバーやすき間にピンや針金などの異物を入れない
吸気口・排気口に指を入れない
感電や異常動作によるけがの原因

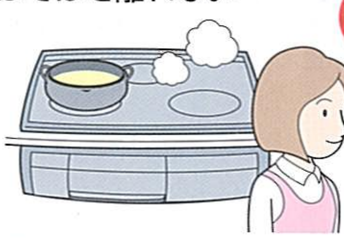
トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない
万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使用すると過熱や異常動作、感電の原因

電源スイッチと専用回路のブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。



⚠警告

揚げもの調理中はそばを離れない
火災の原因



- **付属の天ぷら鍋以外は使わない。**
- 鍋は中央に置いてください。
- 底に凹凸やそりのある鍋で揚げものをしない。
- 必ず揚げもの温度コントロールを使用し、付属の天ぷら鍋で調理してください。➔P.22
- **油は500g（0.56L）未満では調理しない。**
  油は500g（0.56L）～800g（0.9L）の範囲で調理してください。
  鍋が違ったり油の量が少ないと、油が過熱され発火する恐れがあります。
  また油の量が多すぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

- 炒めもの・焼きものなど油を使う料理をするときもそばを離れないでください。また、加熱し過ぎないように火力を調節してください。

トッププレートの上に物を載せない
火災・故障の原因

下記の物は特に注意してください。
- 可燃物や引火物
  ふきん・紙・アルミホイル・油など
- 磁気の影響を受けやすいもの
  キャッシュカード、磁気テープ、自動改札用定期券、時計、ラジオなど

トッププレートの上に鍋、やかん、フライパンなどの調理器具以外のものおよびカセットコンロ・ボンベなど鍋以外のものは置かない
火災・爆発・やけどの原因

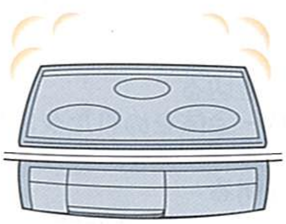
使用後は電源を切る
火災の原因

- 使わないときは、パネル操作部を収納して電源を切ってください。長期不在のときは、専用回路のブレーカーを切ってください。

⚠注意

使用中や使用後しばらくはトッププレートやグリルドアおよび庫内などの高温部に触れない
接触禁止

やけどの原因
特に鍋をおろした直後は、トッププレートが熱くなっているため、手を触れないでください。



心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使わない
揚げもの温度コントロールが働かず、異常過熱し、火災の原因

空だきや必要以上に加熱をしない
鍋やトッププレートの破損の恐れ
過熱により調理物の発火、やけどの原因
※鍋底の薄いもの、そっているフライパンや鍋は強火で予熱すると赤熱する場合があります。
※空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。

本体前方に物を置かない
火災の原因

調理以外の用途に使用しない
火災・故障の原因

⚠注意

火気を近づけない
感電・漏電の原因

吸・排気カバーをふさいだり、吸・排気カバー付近に手、顔、鍋のとってを近づけない
火災・やけどの原因

トッププレートの表示窓や上面操作部の上に、熱い鍋などを置かない
故障の原因

トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない
発火・異常動作の原因
●魚を焼いたり、しょうゆ・汁などがたれる調理はしない。

揚げもの調理中は、飛び散る油に注意する
やけどの原因

使用中は本体から離れない
調理物が発火する恐れ
※本体から離れるときは、必ず電源を切ってください。

お手入れは本体が冷えてから行う
やけどの原因

鍋は不安定な状態で使用しない
不安定な状態のまま使用すると、本体の損傷や鍋の落下によりやけどやけがの原因

鍋・鍋のとってなどの高温部に触れない
やけどの原因
接触禁止

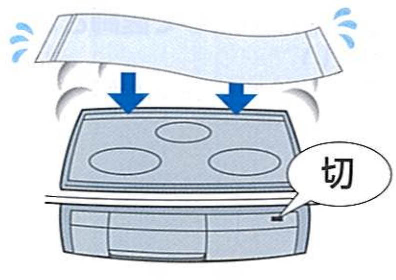
鍋の下に紙やシートなどを敷かない
鍋の熱で紙が焦げたり、発火・故障の原因

缶詰やアルミ製容器（うどん等が入った簡易容器）、アルミ箔など、鍋以外のものを載せない
破裂したり赤熱して、やけどやけがの原因
●スプーンなどの金属製小物を載せない。

グリル使用中に調理物が発煙・発火した場合は、すぐに電源を切り、次の手順で消火する
火災の原因

●消火するまでグリルドアを開けない
（空気が入り、炎が大きくなります。）

①電源スイッチを切る
②吸・排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ
※このときグリルドアの周囲から煙が出ます。
③ブレーカーを切る
●グリルドア（ガラス窓）に水をかけない。
（ガラスが割れます。）



グリルを使用するとき

使用中や使用後はグリルドア（ガラス）に水をかけない
高温になっているところに水をかけると割れる恐れ

グリルドアを持って勢いよく引き出したり、持ち上げながら引き出したり、またグリルドアやレールに上から強い力を加えたりぶらさがらない
グリルドアや受皿・焼網などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因

使用中や使用後は、グリルドア、焼網、受皿、レールは高温になっているので、お手入れをするときは十分冷えていることを確認してから行う
やけどの原因

受皿には、例えば水、アルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル石などを入れて使用しない
油が過熱し、発煙・発火する恐れ
また、自動（オート）調理がうまくできない原因

グリルの庫内やレール・ホルダーや受皿は、魚などの油がたまらないよう使用の都度掃除し、定期的にお手入れをする
火災・故障の原因
※続けて使用するときは、受皿にたまった油を捨て、汚れをきれいに落としてください。

お願い

トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない
磁力線により本製品が故障する原因

キャビネット（本体下側）に調味料・食品などを置かない
排熱により、調味料・食品などの変質の原因

操作部に煮汁などを付けたまま収納しない
煮汁が固まってパネル操作部が開かなくなる恐れ

プレートワクを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない
ステンレスの傷付き・変色の原因

鍋のふたを置かない
火災・故障の原因
※ヒーターが入ると加熱されます。

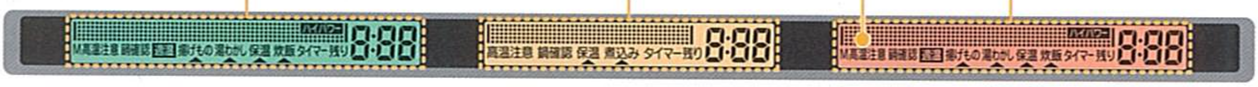
左・右ヒーターは磁力線が出ているため、磁気に弱いものを近づけない
●ラジオ・テレビ・補聴器など（雑音の原因）
●キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など（記憶が消える原因）

酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる
ジャム、レモン汁・梅を使った食品など放置すると、トッププレート、プレートワクが変色する原因

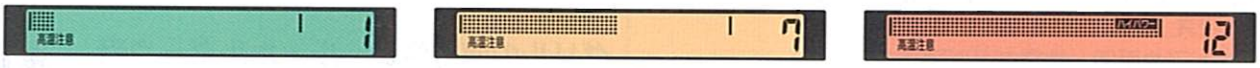
各部のなまえとはたらき

上面操作・表示窓

●上面表示部



◇液晶表示が火力に応じて3色に光り、「1」～「12」で火力の設定状態をお知らせします。
※液晶表示は、左･右･中央ヒーターの操作を終えてから約10秒後に減光します。再度操作をすると、もとの明るさに戻ります。



とろ火･弱火
『 1』～『 5』

中　火
『 6』～『 8』

強火･ハイパワー
『 9』～『 12』

※表示窓の上に高温の鍋を置くと、液晶表示が黒くなることがあります。黒くなった場合は鍋をおろし、しばらく放置するともとに戻ります。

●上面操作部



付 属 品



◆天ぷら鍋
揚げもの調理をするときに使います。

※他の調理（炒めもの･煮ものなど）に使用しないでください。天ぷら鍋がさびたり、トッププレートが変色する恐れがあります。



約180mL（約1合）

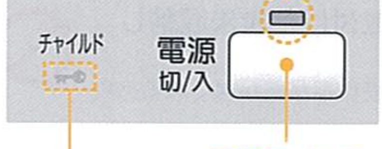
◆計量カップ
自動炊飯の米の計量専用に使います。

別売部品の追加購入

部品名	部　品　番　号
天ぷら鍋	IH-N2

お買い上げの販売店にご相談ください。

●前面表示部



グリル表示窓

グリル操作部
- 自動調理 →P.30
- 手動調理 →P.31
- 追加焼き →P.32

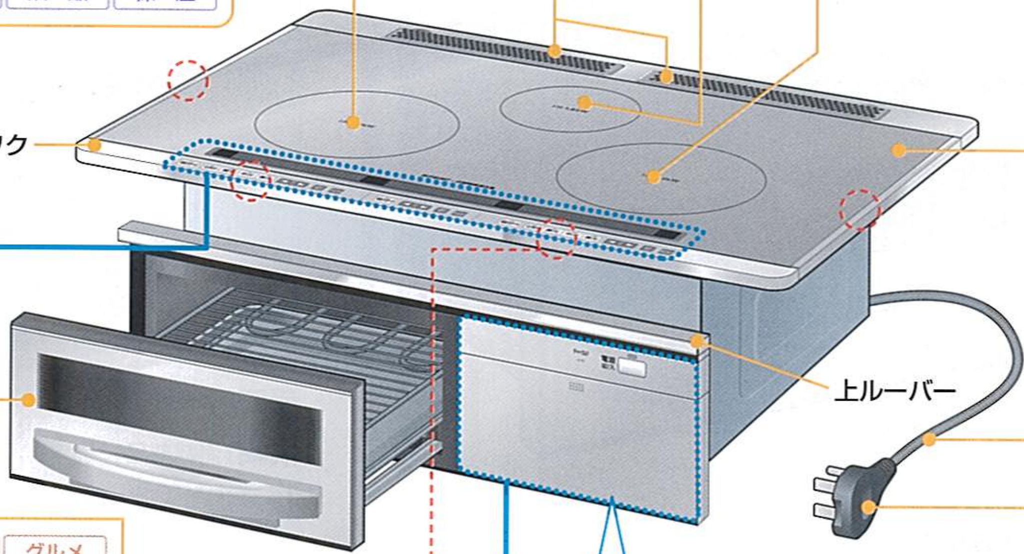
本　体

左ヒーター(3.0kW)
(IHヒーター)
(使いかた →P.16)
煮る　焼く　炒める
蒸す　ゆでる　揚げる
沸かす　炊飯　保温

中央ヒーター(1.6kW)
(IHヒーター)
(使いかた →P.17)
煮る　蒸す　ゆでる
保温　煮込み

右ヒーター(3.0kW)
(IHヒーター)
(使いかた →P.16)
煮る　焼く　炒める
蒸す　ゆでる　揚げる
沸かす　炊飯　保温

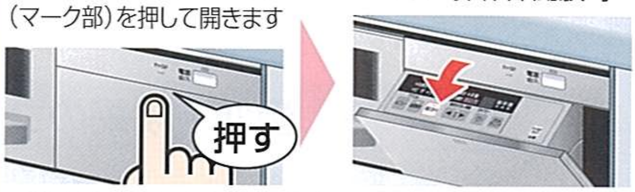
吸・排気カバー
中に吸気口と排気口があります。



魚焼き　グルメ
グリル
(詳しくは →P.10)(使いかた →P.30)

凸マーク(4ヶ所)
目の不自由な方が、鍋を左・右ヒーターの中央に置くための目安です。

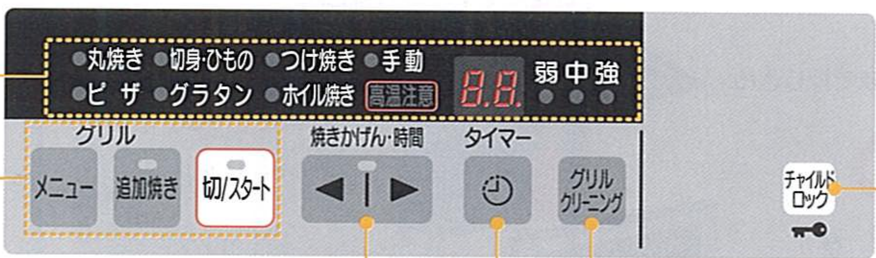
使用するときは扉の中央部(マーク部)を押して開きます　　パネル操作部開放時



※収納するときも扉の中央部(マーク部)を押してください。

前面表示部・パネル操作部

●パネル操作部(使用するときは扉を押して開きます)



タイマーキー

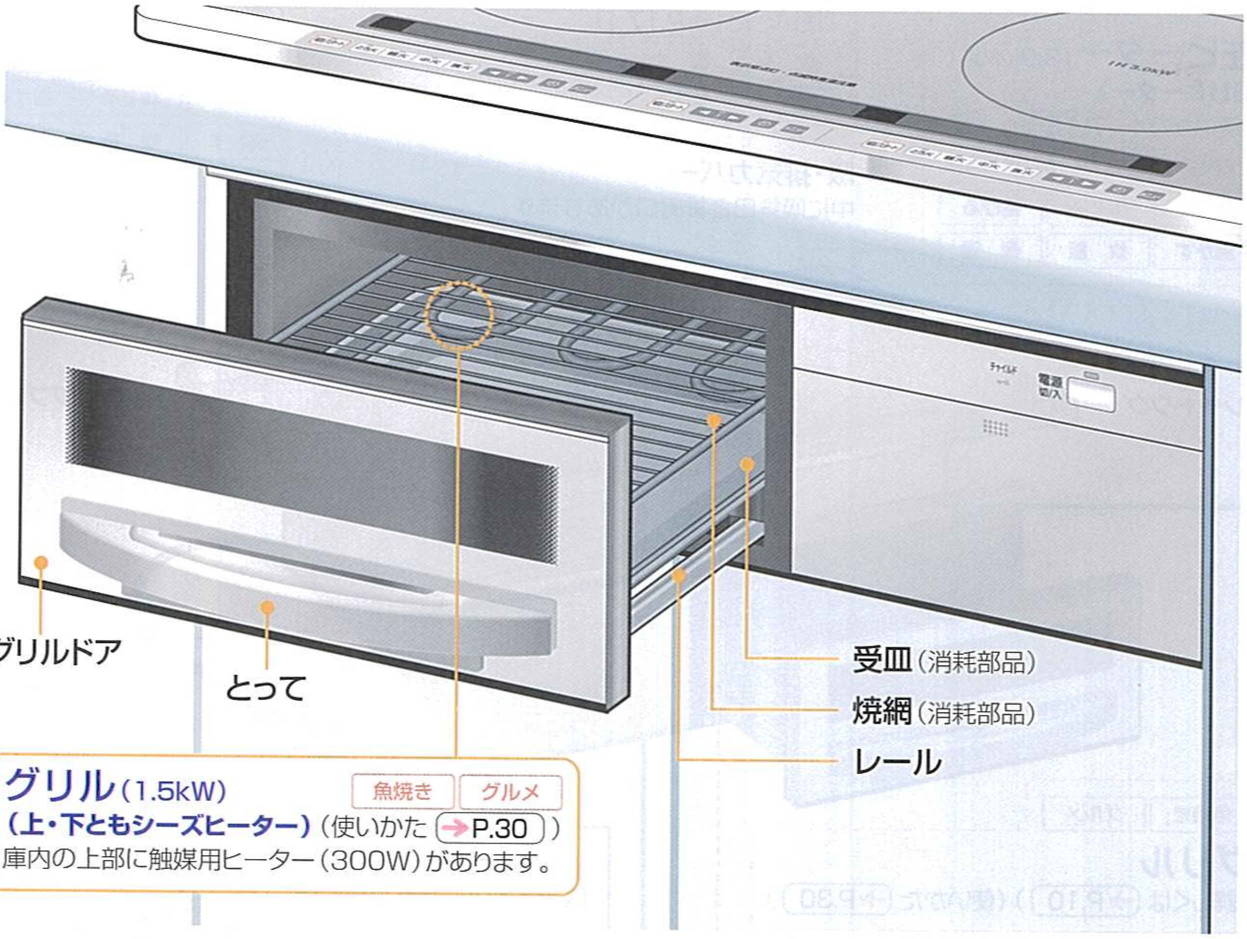
設定キー
- グリル焼きかげん設定 →P.30
- タイマー時間設定 →P.31

グリルクリーニングキー →P.37

チャイルドロックキー
- すべての操作をロック

- ロックをするときや解除するときは電源スイッチを入れキーを3秒間押す。
- ヒーター使用中はロックできません。
- 電源スイッチを切っても(またはプラグを抜いても)記憶しています。
- ロック時は、前面表示部のチャイルドロックランプが点灯します。

グリル



グリル（1.5kW） 魚焼き グルメ
（上・下ともシーズヒーター）（使いかた ➔P.30）
庫内の上部に触媒用ヒーター（300W）があります。

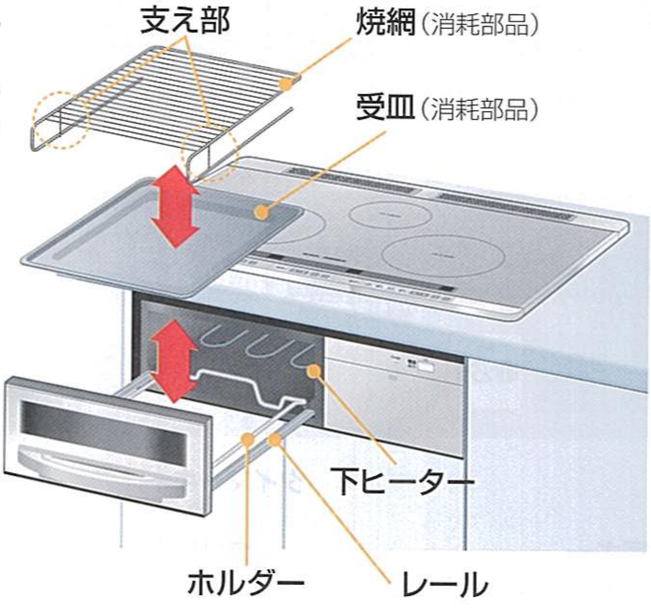
受皿・焼網のつけかた・外しかた

- 焼網をセットするときは焼網の支え部をグリルの手前にしてのせてください。

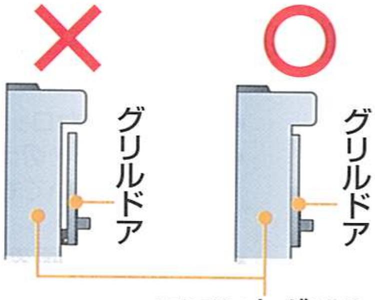
※のせる向きを逆にすると、本体に取り付けられません。

- 受皿をホルダーにセットするときは、グリルドアやホルダーの接続部に当たらないようにのせてください。

※グリルドアやホルダーの接続部に当たってのせると、本体に取り付けられません。また、下ヒーターに直接のせないでください。



※グリルドアはフロントグリルに密着するまで押し込んでください。



（お手入れ ➔P.36）

安全機能

過熱防止自動停止機能 (本体、左・右・中央ヒーター)	吸・排気カバーがふさがれていたりして、本体内部が異常に高温になったり、鍋底の温度が異常に上がると、ブザーが鳴り、通電を停止します。
鍋無し自動停止機能 (左・右・中央ヒーター)	調理中に鍋をおろしたり、位置を大きくずらすと、約30秒後にブザーが鳴り、通電を停止します。
小物検知自動停止機能 (左・右・中央ヒーター)	誤ってナイフやフォークなどの金属小物や、直径の小さい鍋を載せてヒーターを通電すると、約30秒後にブザーが鳴り、通電を停止します。
揚げもの鍋そり検知自動停止機能 (左・右ヒーター)	揚げもの温度コントロール使用時、鍋底に約2mm以上のそりがあったり、変形していると、ブザーが鳴り、通電を停止します。
高温注意表示	トッププレートやグリルの温度が高温であることを、トッププレートの場合は上面表示部に、グリルの場合はパネル操作部に表示します。
切り忘れ防止自動停止機能	各ヒーターまたはグリルを使用し、一定時間経過すると通電を停止します。 (左・右・中央ヒーター…操作後約45分、グリル(手動調理)…約30分)
待機時消費電力オフ機能	調理終了後、約45分経過すると自動的に電源ランプが消え電源を切り、待機時消費電力を節約します。(高温注意表示を行っているときは働きません。)
チャイルドロック	小さなお子さまなどが触っても作動しないようにロックができます。

■メロディー機能について

ブザーに切り換えるときは、電源を入れ、全てのヒーターの通電を行っていない状態でパネル操作部のグリル操作部のタイマー ⌚ を3秒間押します。「ピピッ」とブザーが鳴ったら切り換え終了です。同じ操作でブザーをメロディーにもどすことができます。(この時は、メロディーが鳴って切り換え終了です。)

■ヒーターの同時使用について

- ヒーターの合計消費電力が5.8kWまたは4.8kW(設置工事時に設定)以内で使用できます。
- ヒーター使用時他のヒーターを使用しようとした際、「ピピピッ」とブザーがなってキーを受け付けない場合は、ヒーターの合計消費電力が超えていますので、他のヒーターの火力を下げてから使用してください。
- グリルを使用する場合は、左ヒーターが火力「9」に下がり、ヒーターの合計消費電力が5.8kWまたは4.8kW以内の場合に使用できます。
- 揚げもの、湯わかし、炊飯は同一メニューを左・右ヒーター同時には使用できません。

■吸・排気について

使用中、本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンが作動し、吸・排気カバーから吸気、排気を行います。
- 冷却ファンの作動音がしますが、異常ではありません。

使える鍋について

◎鍋の材質により、使える鍋と使えない鍋がありますので、お確かめください。

お手持ちの鍋の確認のしかた（左ヒーターで確認する場合）

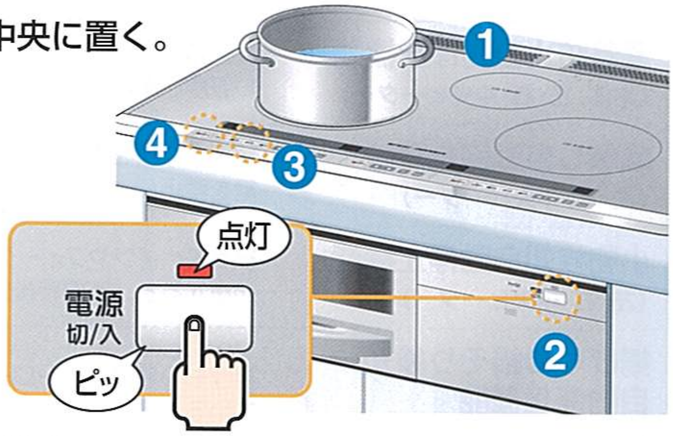
1 水（200mL程度）を入れ、左ヒーターの中央に置く。

2 電源 切/入 [　] を入れる。

- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

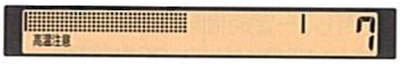
3 火力キーの [中火] キーを押す。

4 上面操作部の [切/スタート] キーを押す。



使える鍋

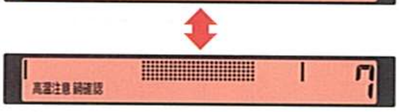
○ 火力バーが点灯します。（通電を開始）



使えない鍋

× 火力バーが交互に点灯します。





※表示窓の液晶表示が赤く点灯し、「鍋確認」を表示します。
※約30秒後ブザーが鳴り表示が消え、通電を停止します。

確認後はヒーターの通電を停止し、電源 切/入 [　] を押して電源を切る。

※左ヒーターで使えない場合は、右ヒーターで同様に確認してください。

鍋についてのご注意

※加熱できても、調理中に火力が弱くなったり、重さ・形状によっては鍋が動くものもあります。また、鍋底に凹凸（そりや脚）がある鍋は使えない場合があります。（トッププレートの変色・破損の原因になります。）➔P.13
※鍋底の厚さが1mm未満の薄い鍋は、鍋底が変形することがあります。炒めものはひかえ、低めの火力で使用してください。
※同じ火力設定でも（同じ鍋使用）左・右・中央のヒーターで火力が異なることがあります。
※左・右・中央ヒーターで加熱中に、鍋の種類によっては音（ジー音・カチカチ音）が発生する場合があります。
これは磁力線により鍋自体が振動するためで、製品の異常ではありません。そのまま使用してください。
※左・右・中央ヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては調理中に共鳴音「キーン」や「キューン」という音がしますが、これも磁力線により鍋が振動するためで異常ではありません。
※鍋底の水分や汚れ、異物などは必ずふきとってから使用してください。
※同じ鍋でも、左・右・中央ヒーターで使えたり、使えなかったりする場合があります。

市販の鍋を購入するとき（鉄・ステンレス・多層鍋の場合）

- 財団法人 製品安全協会の [S IH] [S CH·IH] マークのある鍋をおすすめします。
  （鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください。）
- 鍋底が平らで直径が12〜26cmのもの。

[S IH] [S CH·IH] のマークを確認してください。



自動調理（湯わかし、炊飯）で使える鍋について

自動調理（湯わかし、炊飯）には、必ず [S IH] [S CH·IH] 付きの鍋で右記のものを使用してください。

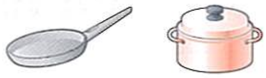
※右記以外の鍋を使用すると、自動調理（湯わかし、炊飯）が正しくできません。

○**自動湯わかし**
- 鍋底の径が15〜23cmのもの
- 鍋底が平らなもの（鍋底の凹凸（そりや脚）1mm以下）

○**自動炊飯**
- 鍋底の径が18〜20cm、底の厚さ1.5mm以上のもの
- 鍋底が平らなもの（鍋底の凹凸（そりや脚）1mm以下）
- ホーロー鍋は焦げつきやすいので、使用できません。

ご注意 ●ホーロー加工した鍋を使うときは、空だきをしたり、焦げつかせないように注意してください。
（トッププレートを破損する原因）

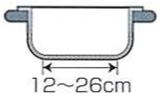
※市販の鍋をお求めになるときは、財団法人 製品安全協会の [S IH] [S CH·IH] マークのある鍋をおすすめします。（鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください。）

鍋の材質・種類			左・右・中央ヒーター（IHヒーター）
鉄	鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー 		○
ステンレス	磁性ステンレス（磁石がつくもの18-0）		○
	非磁性ステンレス 18-8、18-10（磁石がつかないもの） 	•鍋底の厚さ1.0mm以下	○
		•鍋底の厚さ1.0mmを超えるもの	△ 火力が弱くなる場合があります
多層鍋	•間に鉄をはさんでいるもの •底が18-0ステンレスのもの（鍋底に磁石がつくもの）		○ 磁石のつきが弱いものは、火力が弱くなる場合があります
	•間にアルミや銅をはさんでいるもの		× 加熱できません ※1
銅・アルミ・ガラス・陶磁器・土鍋など			× 加熱できません ※2
直火用魚焼き器	•底面にホーロー加工したもの 		× 底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります

※1 [S IH] [S CH·IH] マークのある鍋は使用できます。
※2「IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋などは、形状によっては本製品が故障したり、鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。

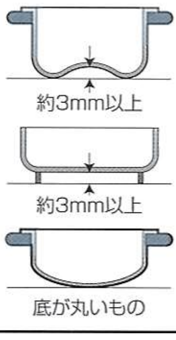
左・右ヒーター（IHヒーター）鍋の形状

•鍋底が平らで底の直径が12～26cmのもの



○

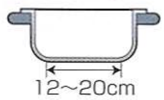
•鍋底に3mm以上の凹凸（そりや脚）があるもの
•鍋底が丸いもの
•底の直径が26cmを超えるものや、12cm未満のもの



× 使えません

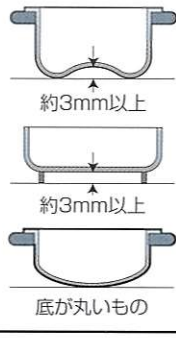
中央ヒーター（IHヒーター）鍋の形状

•鍋底が平らで底の直径が12～20cmのもの
※打ち出し鍋は変形したり火力が弱くなったりする場合があります。



○

•鍋底に3mm以上の凹凸（そりや脚）があるもの
•鍋底が丸いもの
•底の直径が20cmを超えるものや、12cm未満のもの

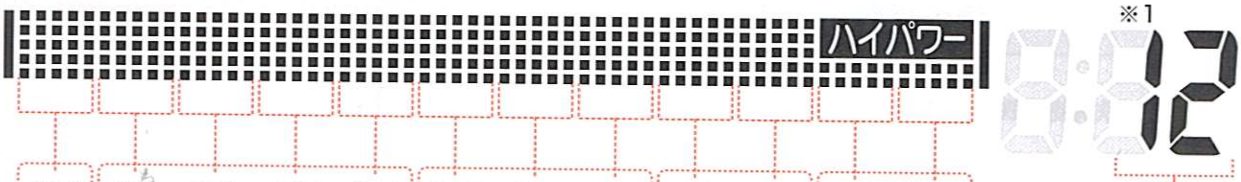


× 使えません

調理をする前に

火力の目安

左・右ヒーター



「1」	「2」	「3」	「4」	「5」	「6」	「7」	「8」	「9」	「10」	「11」	「12」
100W 相当	200W 相当	300W	400W	500W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	2.5kW	3.0kW
とろ火	弱火				中火			強火		ハイパワー	

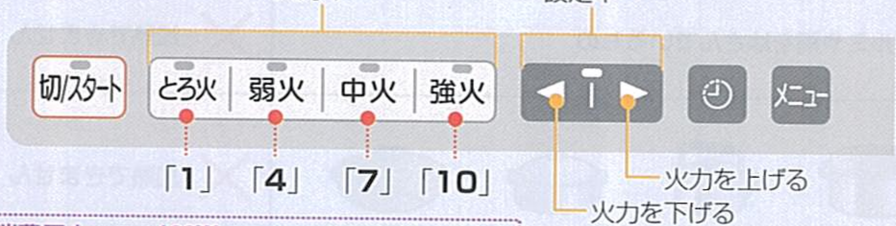
※2 消費電力(約)

※1 火力「12」の場合。
※2 消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合。

■火力調節について

●火力キーを押すと好みの火力に合わせることができます。
※火力は「1」～「12」まで調節できます。

(左ヒーターで説明しています。)



消費電力(約)※	100W 相当	400W	1.1kW	2.0kW

※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

煮る　蒸す　ゆでる

火力「1」	火力「1」～「4」	火力「4」～「6」	火力「6」～「7」	火力「7」～「12」
保温など	カレーやポタージュなどのとろみのあるものを煮込むとき	煮魚やひと煮立ちしたものを煮込むとき	煮ものなど、煮汁が多いものをひと煮たちさせるとき	水を沸とうさせたり、だし汁を煮たてるとき

焼く　炒める

火力「3」～「5」	火力「4」～「7」	火力「6」～「9」	火力「9」～「12」
中までじっくり火を通すとき	卵料理などの弱めの炒めもの	一般的な炒めもの	肉類を焼くとき

火力の目安

中央ヒーター

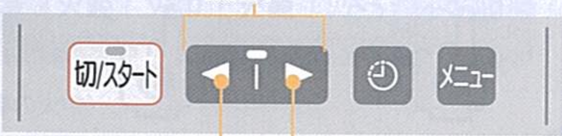
「1」	「2」	「3」	「4」	「5」	「6」	「7」	「8」	「9」
100W 相当	200W 相当	300W	400W	500W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW
とろ火	弱火				中火			強火

◀ ※1 火力
◀ ※2 消費電力（約）

※1　火力「9」の場合。
※2　消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合。

■火力調節について

●火力設定キーを押すと好みの火力に合わせることができます。
※火力は「1」～「9」まで調節できます。



中央ヒーターの上手な使いかたは…

- 煮込み料理のようにとろ火で長時間調理するときは、左･右ヒーターの高火力で沸とうさせてから中央ヒーターに移して調理すると左･右ヒーターが有効に活用できます。
- 小さめの鍋（底の直径12～15cm）を使った調理や少量（鍋の高さの1/4量くらい）の調理をするときの火力調整が容易にできます。

お願い

- 『強火』や『ハイパワー』は火力が強いため、少量の食品を調理する場合、鍋やフライパンを傷めてしまうことがあります。また鍋底の薄いもの、鍋底がそっているフライパンや鍋は赤熱する場合がありますので火力を下げて使うことをおすすめします。
- 火力が強い場合、鍋ややかんの形状などによってはふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出る恐れがあります。沸とうしたら火力を下げてください。
- 調理をするときはそばを離れないでください。
- 煮込みなどで長時間ご使用時は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれや焦げつかせないようにしてください。特に調理タイマーを使用するときは焦げつきに注意してください。
- みそ汁やカレーのルーなど底に沈殿しやすいものを温めなおすときは、弱火でかき混ぜながら行ってください。
  ※鍋底に沈殿したみそやカレーのルーなどが温まると突然吹き上げたり、鍋が跳ね上がることがあり、やけどの恐れがあります。
- 少量の油を入れて予熱する場合は、火力を弱めにするなど加熱し過ぎないようにしてください。
  ※油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。

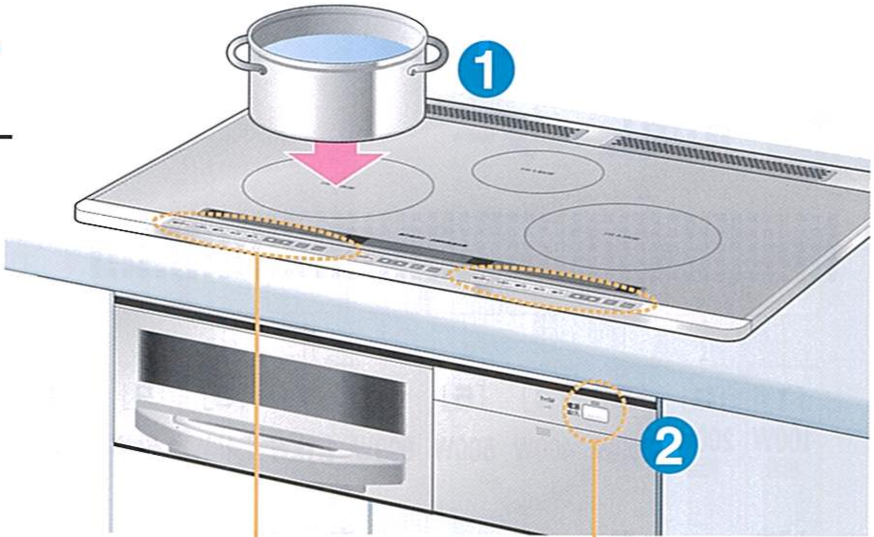
お知らせ

●ヒーターを切り忘れた場合は、切り忘れ防止自動停止機能が働き、操作後約45分経過すると自動的に通電を停止します。（調理タイマー使用中は切り忘れ防止自動停止機能は働きません。）
●火力「12」は最大約10分継続使用すると、火力「11」に下がります。
●火力「12」「11」は合計で約15分継続使用すると、火力「10」に下がります。

ヒーターの基本的な使いかた

※左ヒーターで説明しています。

左・右ヒーター



1 鍋に材料を入れ、ヒーターの中央に置く。

2 電源切/入 を入れる。

- 「電源」スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。



3 火力キーを押す。

※火力キーの『**とろ火**』、『**弱火**』、『**中火**』、『**強火**』のいずれかを押してください。

4 上面操作部の 切/スタート キーを押す。

※火力キーを押した後、約30秒以内に 切/スタート キーを押さないとブザーが鳴り、火力設定が解除されます。

5 調理が終わったら 切/スタート キーを押す。

- 通電を停止します。

6 使用後は 電源切/入 を押して電源を切る。

- 電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示を続けます。

左・右・中央ヒーターの調理タイマーの使いかた (例：30分の調理タイマーをセッ

1 タイマーキーを押す。※調理中に設定します。

○設定できる時間は

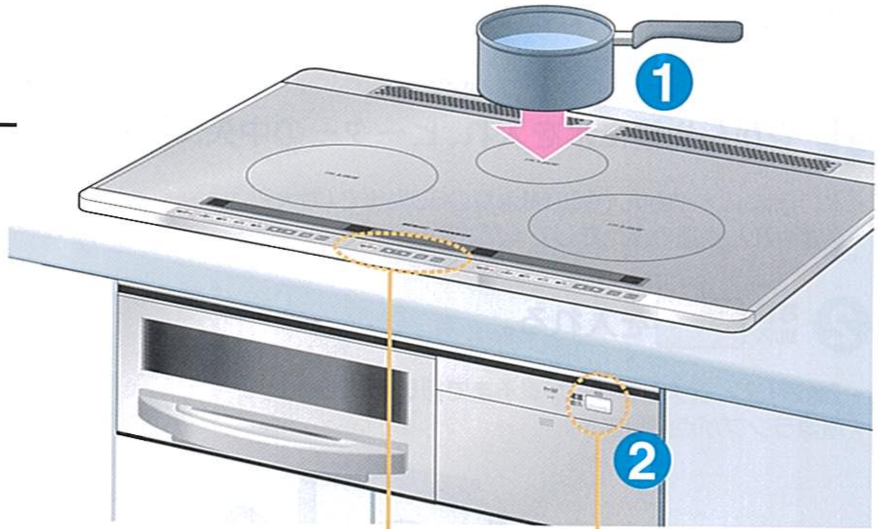
☆『とろ火』(火力「1」)～『弱火』(火力「2」～「5」)…………9時間55分
☆『中火』(火力「6」～「8」)～『ハイパワー』(火力「11」～「12」)…1時間
☆ 保温………………………………………………………………1時間
☆ 煮込み……………………………………………………………2時間



◎1分～1時間までは1分単位、1時間～5時間までは10分単位、5時間～9時間55分まで30分単位で設定できます。

※長い時間に設定する場合は「0:00」から設定キー ◀ で逆送りにすると早く合わせられます。

中央ヒーター



1 鍋に材料を入れ、ヒーターの中央に置く。

2 電源 切/入 [　] を入れる。

- 「電源」スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。





3 火力設定キー ▶ を押す。

4 上面操作部の 切/スタート キーを押す。

※火力『7』で通電を開始します。

※火力設定キーを押した後、約30秒以内に 切/スタート キーを押さないとブザーが鳴り、火力設定が解除されます。

5 調理が終わったら 切/スタート キーを押す。

- 通電を停止します。

6 使用後は 電源 切/入 [　] を押して電源を切る。

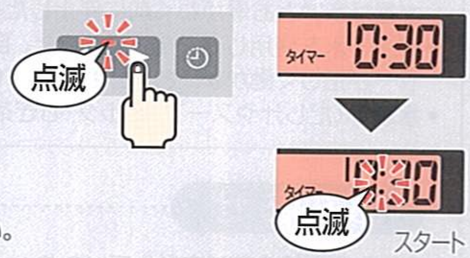
- 電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示を続けます。

トする場合)

2 時間を設定する

○設定キーを押して時間を設定します。
○時間の設定が完了したら、約3秒間たつとブザーが鳴り、調理タイマーがスタートします。
○調理タイマー終了後は通電を停止し、メロディーでお知らせします。



<お願い>・タイマーを使うときは、ふきこぼれや焦げつきにご注意ください。

●タイマー表示の際「0:00」の表示のまま約30秒間放置すると調理タイマーが解除され、火力表示に戻ります。
●途中で調理タイマーを解除するときは、もう一度タイマーキーを押してください。

自動湯わかしの使いかた

※左ヒーターで説明しています。　※左・右同時に自動湯わかしはできません。　※使える鍋は →P.12、13

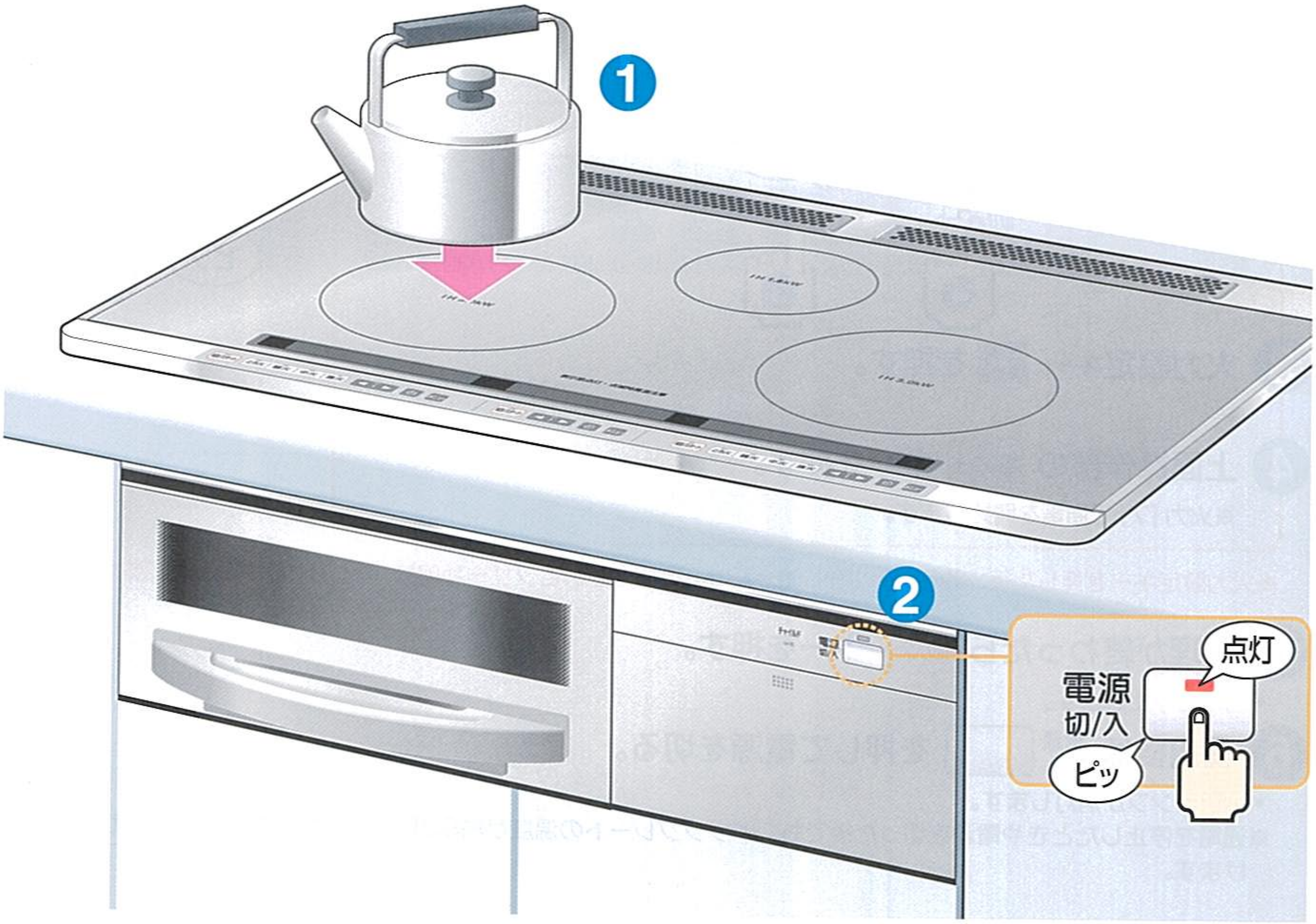
◎自動でお湯をわかすときに使用します。お湯がわいた後、約5分間保温し自動的に通電を停止します。

1 やかんや鍋に水を入れ、ヒーターの中央に置く。

- 水の量は1L～やかんや鍋の満水量の60%まで（最大2L）。
- 必ずやかんや鍋のふたをしてください。

2 電源 切/入 [　] を入れる。

- 「電源」スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。



お　願　い

- 水量は必ず1L～2Lの範囲内でわかしてください。
  水量が多いとお湯がわく前に停止したり、水量が少ないと、水がなくなり空だきになる場合があります。
- 常温の水を使用してください。また、自動湯わかし中は、ふたの開け閉めや水の追加をしないでください。温度センサーが正しく働かず、お湯がわく前に停止したり、ふきこぼれたりする場合があります。
- 水以外（だし汁やスープ・ミルク・むぎ茶パックなど）をわかさないでください。温度センサーが正しく働きません。

お知らせ

- やかんや鍋の底が変形していたり、水や異物が付着していると自動湯わかしが正常に動作しない場合があります。
- ふたの形状によっては、ふきこぼれる場合があります。
- やかんや鍋の材質・厚さ・水温などにより、お湯がわく前にブザーがなったり、わいてもすぐに鳴らないことがあります。

3 上面操作部の メニュー キーを押し『湯わかし』を選ぶ



メニュー キーを押すごとに切り換わります。

4 上面操作部の ◀ ▶ キーを押しお好みの温度を設定する



- 自動湯わかし開始前または開始してから約10秒間（設定キーのランプが点滅している間）湯わかしの温度を調節できます。

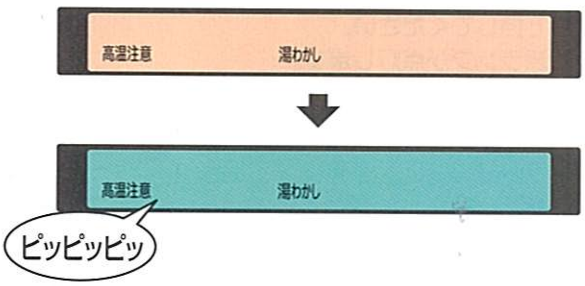


5 上面操作部の 切/スタート キーを押す



※ メニュー キーを押した後、約30秒以内に 切/スタート キーを押さないとブザーが鳴り、メニュー選択が解除されます。

○お湯がわいた後、ブザーでお知らせし液晶表示がオレンジからミドリにかわり約5分間保温します。
- 保温が終了すると自動的に通電を停止しメロディーでお知らせします。



※調理後などでトッププレートが熱い場合（表示窓に「高温注意」を表示しているとき）は、温度センサーが正しく働かなくなるため、 切/スタート キーを押してもブザーが鳴って通電を開始しません。
火力設定による加熱で行ってください。➔P.16

6 湯わかしが終わったら 電源 切/入 を押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

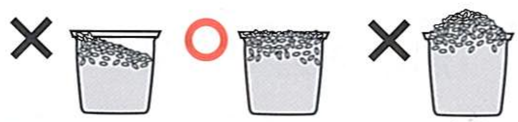
※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで、表示窓の「高温注意」を点灯し続けます。

自動炊飯の使いかた

※左ヒーターで説明しています。　※左・右同時に自動炊飯はできません。　※使える鍋は ➔P.12、13

❶ 準備する

①付属の計量カップで米をはかる。
- すりきり1杯が約180mL（約1合）です。



※1、2、3カップが炊けます。

白　米	水
1カップ(180mL)	220mL
2カップ(360mL)	420mL
3カップ(540mL)	550mL

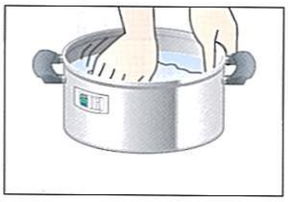
無洗米	水
1カップ(180mL)	240mL
2カップ(360mL)	450mL
3カップ(540mL)	630mL

- 炊き上がりをお好みのかたさにしたいときは、水量を増したり減らしたりしてください。（増減する量は10%までに）

②米を研ぐ。
- 十分に洗い流してください。（おこげが出来たり、ヌカ臭くなる原因）
- 無洗米をご使用のときは、水を入れてにごりが強い場合は軽くすすいでください。

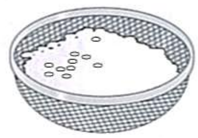


①たっぷりの水でサッとかき混ぜ、水を素早く捨てる。



②「研ぐ→洗い流す」をくり返し、水がきれいになるまで洗う。

③米を研いだらザルに上げて充分に水切りをする。
- ザルに上げたまま放置しないでください。（米が割れてべちゃつきの原因）



④水を入れ30分以上浸し、水を含ませる。（冬場は1時間以上）
- お湯は使わないでください。（べちゃつきの原因）
- アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんが黄変したり、べちゃついたりする場合があります。
- 無洗米は、必ず底からかき混ぜ米と水をなじませてください。

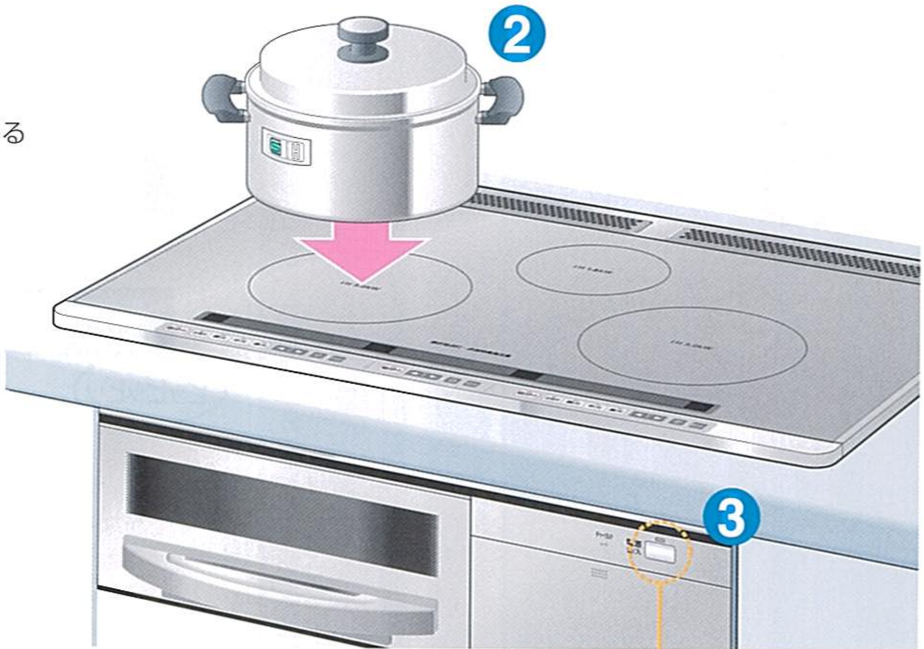


❷ 鍋に材料を入れ、ヒーターの中央に置く。

- 必ずふたをしてください。

❸ 電源 切/入 を入れる。

- 「電源」スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。





■炊き込みごはんを炊くとき

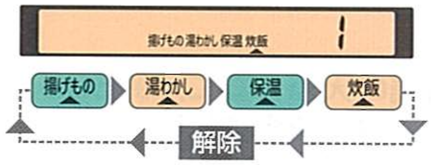
●水量…調味料の分量だけ減らす（米は水だけで浸す）
●具　…米の重さの30%程度

炊く直前に、調味料を入れてかき混ぜ、具を米の上に載せる。



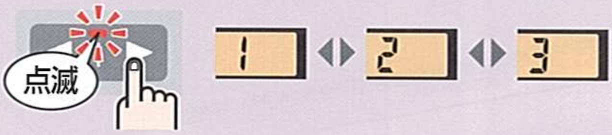
4 上面操作部の メニュー キーを押し『炊飯』を選ぶ





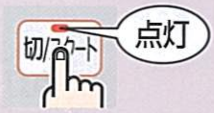
メニュー キーを押すごとに切り換わります。

5 上面操作部の ◀ ▶ キーを押し米の量（カップ数）を設定する



※調理後などでトッププレートが熱い場合（「高温注意」を表示しているとき）は、温度センサーが正しく働かなくなるため 切/スタート キーを押してもブザーが鳴って通電を開始しません。（十分さめてから行ってください。）

6 上面操作部の 切/スタート キーを押し炊飯する



○お好みに応じて炊きかげんを調節できます。



（1カップの場合）

- 自動炊飯を開始してから約10秒間（設定キーのランプが点滅している間）炊きかげんの調節ができます。

※ メニュー キーを押した後、約30秒以内に 切/スタート キーを押さないとブザーが鳴り、メニュー選択が解除されます。

※カップ数をまちがえたときは、上面操作部の 切/スタート キーを押して自動炊飯を中止し再度操作をしてください。（自動炊飯が5分以上たっていたら自動では炊けません。）

→P.42

※「よわめ」「つよめ」は鍋底の焦げの状態を調節します。

※ごはんの「やわらかめ」「かため」は水かげんで調節してください。

※炊飯の残時間が確定すると残時間表示に切り換わります。



※1分刻みで減ります。

7 自動炊飯が終了したらすぐにほぐす

○炊き上げ後蒸らしが終わるとメロディーでお知らせし、通電を停止します。

※でき上がったらなるべく早めにお召し上がりください。「保温」は使用できません。

※冬場（室温が低い時）は底が焦げつきやすくなります。終了後はすぐにほぐしてください。

8 炊飯が終わったら 電源切/入  を押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで、表示窓の「高温注意」を点灯し続けます。

お　願　い

- 鍋の底が変形していたり、水や異物が付着しているとうまく炊けない場合があります。
- 炊飯中は、ふたを開けたり鍋を動かしたりしないでください。温度センサーが正しく働かず、うまく炊けない場合があります。

お知らせ

- 炊飯中は、飛まつ（泡）が飛び散ります。
- 自動炊飯は、約37〜40分かかります。
- 炊飯終了後、ふたが開かないときは『弱火』で少し加熱してください。

左・右ヒーターで揚げる（揚げもの温度コントロールの使

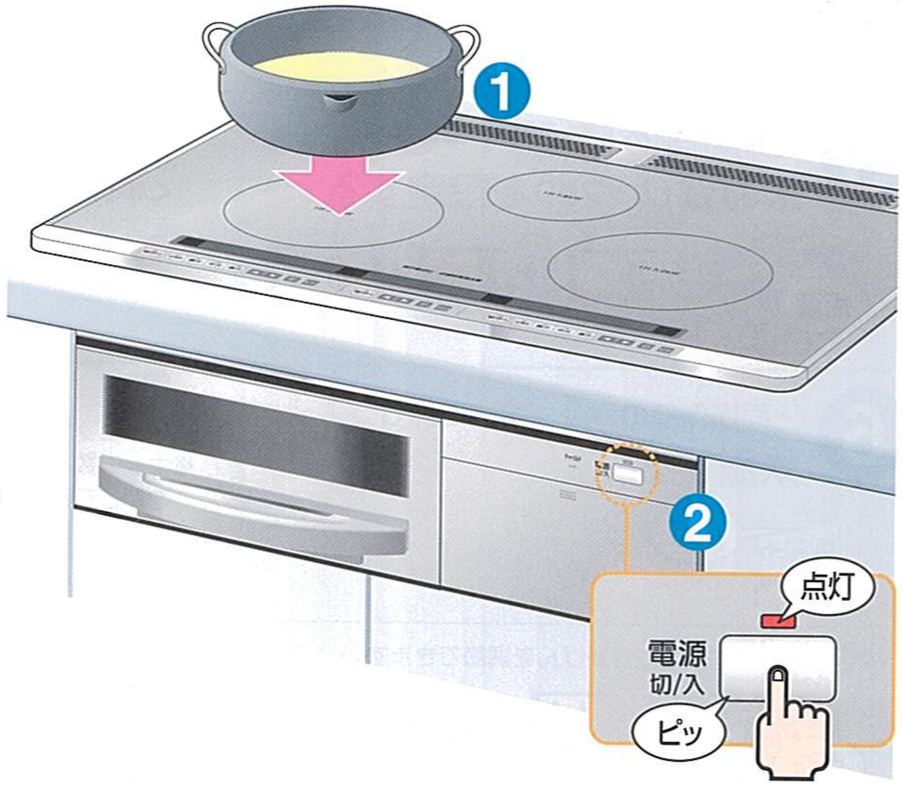
※左ヒーターで説明しています。　※左・右ヒーター同時に揚げものはできません。　※調理タイマーは使用できません。

●油量が少なかったり、鍋底に凹凸やそりのある場合は、油温が設定温度より高くなり、発火の原因になります。

① 付属の天ぷら鍋に油約500g（0.56L）～約800g（0.9L）を入れ、ヒーターの中央に置く。



※油量500g（0.56L）未満で調理したり、鍋をずらして置かないでください。
油温が上がり過ぎたり、正しく温度調節できなくなり、発火の原因になります。



② 電源 切/入 を入れる。

- 「電源」スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

⚠警告

揚げもの調理中はそばを離れない
火災の原因



●付属の天ぷら鍋以外は使わない。
●鍋は中央に置いてください。

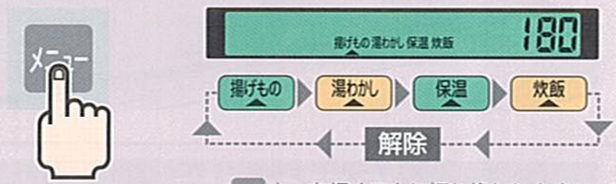
●底に凹凸やそりのある鍋で揚げものをしない。
●必ず揚げもの温度コントロールを使用し、付属の天ぷら鍋で調理してください。
●油は500g（0.56L）未満では調理しない。
油は500g（0.56L）～800g（0.9L）の範囲で調理してください。
鍋が違ったり油の量が少ないと、油が過熱され発火する恐れがあります。
また油の量が多すぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

お　願　い

- 付属の天ぷら鍋は空だきしないでください。
- 鍋やトッププレートを確認し、正しい鍋に取り換えたり、トッププレートをお手入れしてからご使用ください。
- 次のような使いかたをした場合、揚げもの鍋そり検知機能が働き、通電を停止する場合があります。
  （1）鍋底が約2mm以上そっていたり、変形した鍋を使用した場合
  （2）鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着している場合
  （3）予熱中に油を注ぎ足した場合
  （3）の場合は、上面操作部の「切/スタート」キーを押して揚げもの温度コントロールを終了し、もう一度揚げもの温度コントロールを設定してください。

※油の種類によっては、油煙が出る温度が異なります。
※再使用油は油煙が出やすくなります。

3 上面操作部の メニュー キーを押し『揚げもの』を選ぶ



メニュー キーを押すごとに切り換わります。

4 上面操作部の ◀ ▶ キーを押しお好みの油温を設定する



○お好みに応じて油温を調節できます。

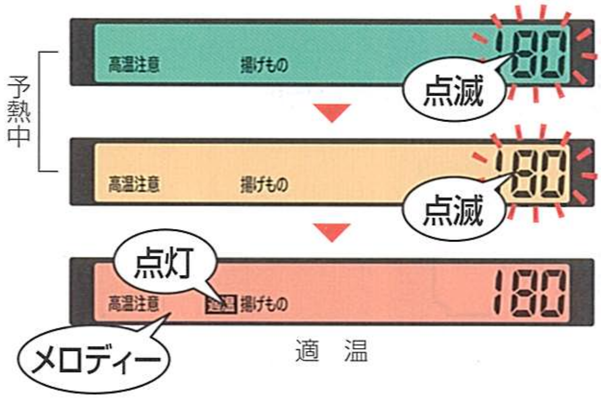


「150」「160」「170」「180」「190」「200」の中から選べます。

5 上面操作部の 切/スタート キーを押し適温になったら調理を始める



※ メニュー キーを押した後、約30秒以内に 切/スタート キーを押さないとブザーが鳴り、メニュー選択が解除されます。



○予熱が終了するとメロディーが鳴ってお知らせし、液晶表示窓に「**適温**」を表示します。

6 調理が終わったら上面操作部の 切/スタート キーを押して通電を停止し、電源切/入 を押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで、表示窓の「高温注意」を点灯し続けます。

お知らせ

- 「適温」表示まで500gの油で約8分ほどかかります。また途中で油温設定を変えると長くなる場合があります。
- 油温設定は調理時の温度目安です。油の量や材料により異なります。また材料が入っていない場合はやや高めの温度になります。
- 「高温注意」中に調理を始めるとオレンジ色から表示します。
- ヒーターは切り忘れ防止自動停止機能が働き、操作後約45分経過すると自動的に通電を停止します。

保温の使いかた

※左ヒーターで説明しています。　※使える鍋は ➔P.12、13

◎調理終了後、調理物がさめないように保温します。
◎保温できるのはみそ汁、スープなどの汁物やカレー、シチューです。（ごはんや炒めものは保温できません。焦げつきの原因となります。）
◎保温ができる量は約200g～800gまでです。
◎調理物がさめてしまった場合は、あたためてから保温してください。

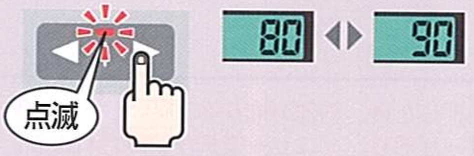


1 上面操作部の メニュー キーを押し『保温』を選ぶ



メニュー キーを押すごとに切り換わります。

• 上面操作部の設定キーを押し、保温「80」◀▶ 保温「90」を選ぶ。

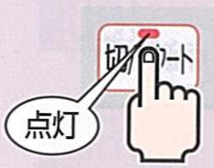


保温の目安



カレー、シチューなど　　みそ汁、スープなど

2 上面操作部の 切/スタート キーを押す



※ メニュー キーを押した後、約30秒以内に 切/スタート キーを押さないとブザーが鳴り、メニュー選択が解除されます。

○保温中に再度設定キーを押すと、保温「80」◀▶ 保温「90」を変えることができます。

○保温中に調理タイマーを使うことができます。（設定時間は1時間までです。）

3 保温が終わったら上面操作部の 切/スタート キーを押して通電を停止し、電源 切/入 を押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで、表示窓の「高温注意」を点灯し続けます。

お　願　い

• 保温中はときどきかきまぜて焦げつかせないようにしてください。

お知らせ

●調理タイマーを使用しない場合、約45分で自動的に通電を停止します。
●長時間保温すると食材が焦げつく場合があります。
●保温「80」「90」は温度の目安です。調理物の種類や量、鍋の種類や大きさ、厚さにより実際の温度が異なる場合があります。

中央ヒーター

煮込みの使いかた

※使える鍋は ➔P.12、13



◎調理物が沸とうしたら煮込みます。
◎煮込みできるのはカレー、肉じゃが、ポトフなどです。
◎煮込みできる量は約400g～800gまでです。

煮込みを上手に仕上げるためには…

- 鍋の大きさは材料と煮汁を入れて鍋の高さの1/2～2/3くらいになる大きさが適しています。
- 煮汁の量は材料がかぶるくらい（ひたひた程度）が目安です。

1 上面操作部の メニュー キーを押し『煮込み』を選ぶ





メニューキーを押すごとに切り換わります。

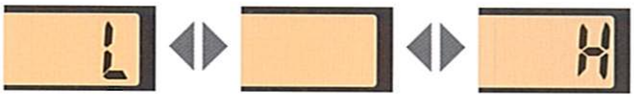
- 上面操作部の設定キーを押し、煮込み加減を調節します。





よわめ　標準　つよめ

煮込みの目安



L	標準	H
カレーやシチューなどとろみをつける調理や少ない量で調理するときに使います。	肉じゃが、筑前煮、ロールキャベツ、たこのトマト煮などの調理に使います。	ポトフ、おでんなど汁気の多い調理や量が多いときに使います。

○煮込み加減は目安です。調理状態を見ながら調節してください。

2 上面操作部の 切/スタート キーを押す



※ メニュー キーを押した後、約30秒以内に 切/スタート キーを押さないとブザーが鳴り、メニュー選択が解除されます。

○煮込み中に再度設定キーを押すと、煮込み加減を変えることができます。

○煮込み中に調理タイマーを使うことができます。（設定時間は2時間までです。）

3 煮込みが終わったら上面操作部の 切/スタート キーを押して通電を停止し、電源 切/入 を押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

※通電を停止したときや電源を切った後でも、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで、表示窓の「高温注意」を点灯し続けます。

お　願　い

- 煮込み中はときどきかきまぜて焦げつかせないようにしてください。

お知らせ

- 調理タイマーを使用しない場合、約45分で自動的に通電を停止します。
- 長時間煮込むと食材が焦げつく場合があります。
- 調理物の種類や量、鍋の種類や大きさ、厚さにより煮込み加減が異なる場合があります。
- 煮込み中ふきこぼれる場合は、ふたをずらしてください。

調理をする前に

調理する魚に合わせてメニューと焼きかげんを選んでください。

※［　］は1尾(切れ)あたりの重さです。
（　）は調理時間の目安です。

魚焼き自動調理の目安

魚焼きメニュー メニュー	加熱時間の目安（目安を基準にして、大きさや数によって焼きかげんを選んでください。）								
	つけ焼き			切身・ひもの			丸焼き		
焼きかげん	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強

※自動調理の焼きあげ強さは、「つけ焼き」＜「切身・ひもの」＜「丸焼き」の順に強くなっています。

調理例

つけ焼き

中：



ぶりのつけ焼き（しょうゆ漬け）
［約100g］5切れ
（約12～13分）

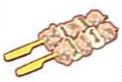


焼きとり（たれ焼き）
［1本 約50g］8本
（約13～16分）

強：



さわらの西京漬け（みそ漬け、かす漬け）
［約100g］5切れ
（約13～15分）



焼きとり（塩焼き）
［1本 約50g］8本
（約15～18分）

切身・ひもの

弱：



はたはた
［約25g］5尾
（約14～16分）



めざし
［約25～30g］5尾
（約12～15分）



ししゃも
［約20g］5尾
（約13～15分）

中：



さんまの一夜干し
［約110g］2枚
（約16～18分）



鮭の塩焼き
［約80g］5切れ
（約14～15分）



さばの切身
［約80～100g］5切れ
（約16～20分）



あじの開き
［約100g］2枚
（約14～15分）

丸焼き

弱：



塩さんま（塩蔵品）
［長さ約28cm 約180g］1～5尾
（1尾:約16～18分）
（5尾:約23～25分）



はたはた（生）
［約30g］5尾
（約15～20分）

中：



さんまの塩焼き
［長さ約28cm 約180g］1～5尾
（1尾:約16～18分）
（5尾:約23～25分）



あじの塩焼き
［約130g～180g］1～5尾
（1尾:約16～18分）
（5尾:約23～25分）



いさき
［約230g］2尾
（約20～25分）

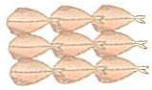


鯛の塩焼き
［約230g］1尾
（約18～19分）

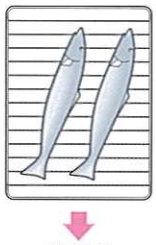
調理する魚に合わせてメニューと焼きかげんを選んでください。

※［ ］は1尾(切れ)あたりの重さです。
（ ）は調理時間の目安です。

魚焼き手動調理の目安

魚焼きメニュー メニュー	加熱時間の目安（目安を基準にして、大きさや数によって焼きかげんを選んでください。）		
	手動（自動で焼けないもの）		
焼きかげん	弱	中	強
調理例		 小あじのみりん干し ［1枚 約10～40g］小9枚 （約5～10分）	 さんまのみりん干し ［約80～160g］中2枚 （約6～10分）  うるめいわし丸干し ［1尾 約10～15g］5～10尾 （約5～10分）  いかのつけ焼き ［1ぱい 約250g］2はい （約10～16分）

魚焼き調理のこつ


手前側

- 魚を調理する場合は、尾などの薄い部分が焦げやすいので、焼網の手前側に尾を向けてください。
- 魚を少量（1尾～2尾）焼く場合は、ヒーター形状により置く位置で焼き色がつきにくい場合がありますので魚を斜めに置いてください。
- 焼網にサラダ油などを塗っておくと調理物が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。
- こげめのつき具合は魚の種類や大きさ、脂ののり具合、魚の温度、塩のふりかげんによって違います。（塩のふる量が多いと焦げ目が強くなります。）お好みにより焼きかげんキーで調節してください。
- 生魚（さんまやあじなど）は、焼き色がつきにくいので、調理する約10～20分前に塩をふっておきます。
- 冷凍してある魚は、よく解凍してから焼いてください。魚の内部が冷たいため、中まで火が通りにくく焼き不足になったり、温度センサーが正しく働かず焼き過ぎたりします。
- 厚みのある魚は、そのまま焼くと中まで火が通りにくく、焼き不足になりますので皮に切れ目を入れてください。
- 焼網よりも大きな魚を調理する場合は、半分に切ってください。
- 複数の食品を焼くときは種類、大きさ、厚さをそろえてください。小さいものや火の通りやすいものは、焼き過ぎになります。
- 塩さんま（生）は、保存（冷蔵）期間が2日以上の場合、切身･ひものメニューで焼いてください。（皮が乾燥しているので丸焼きメニューで焼くと皮が裂けたり焦げやすくなります。）
- つけ焼きのたれは、よく落としてください。たれやみそが多くついていると焦げやすくなります。お好みにより焼きかげんキーで調節してください。

お知らせ

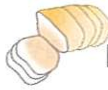
- 通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されにおいや煙が出ることがあります。
- 調理中、材料の脂などが下ヒーターや受皿に落ちると、においや煙が出ることがあります。
- 調理中はヒーターがついたり消えたりしますが、温度調節しているためで故障ではありません。
- 調理直後にグリルドアを引き出すと、煙が前面から出ます。特に脂分の多い魚などを焼いたあとは、30秒程度待ってから引き出してください。
- ヒーターのクリーニングを途中で終了したときは、ヒーターについた脂が残るため、次回調理をするとき、最初ににおいや煙が出ることがあります。
- グリル調理はメニューに応じて上･下ヒーターを自動的に切り換えます。メニューによっては上･下ヒーターの通電を細かく切り換えるため、ヒーターが赤くならない場合があります。
- 魚焼き手動調理やグルメ手動調理は上・下ヒーターの通電を細かく切り換えて両面を焼き上げるため、自動調理で調理するときよりも仕上がりに時間がかかる場合があります。

調理をする前に（つづき）

調理に合わせてメニューと焼きかげんを選んでください。

※［　］は1枚(本)あたりの重さです。
（　）は調理時間の目安です。

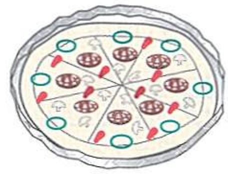
グルメ（ピザ・グラタン・ホイル焼き）自動調理の目安

グルメメニュー メニュー	加熱時間の目安（目安を基準にして、大きさや数によって焼きかげんを選んでください。）								
	ピザ			グラタン			ホイル焼き		
焼きかげん	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強
	※自動調理の焼きあげ強さは、「ピザ」＜「グラタン」＜「ホイル焼き」の順に強くなっています。								
調理例		冷凍ピザ ［1枚 直径約26cm 約300g］1枚 （約15～18分）  冷蔵ピザ ［1枚 直径約26cm 約300g］1枚 （約13～16分）  手作りピザ ［1枚 直径約26cm 約300g］1枚 （約15～19分） 			冷凍グラタン ※アルミ製のトレイ ［1皿 約240g］2皿 （約22～27分） 			 鶏のハーブ焼き ［1枚 約250g］1～2枚 （約22～24分） 鶏手羽先のつけ焼き ［1本 約60g］6～8本 （約20～23分）   ピリ辛ウィング ［1本 約60g］6～8本 （約22～24分） 鮭のホイル焼き ［1個 約150g］1～2個 （約20～22分）   ローストビーフ ［1本 約300g］1本 （約16～20分） ラムチョップ ［1本 約80g］3～4本 （約20～23分）   焼き豚 ［1本 約150g］1本 （直径3～4cm） （約20～22分）	

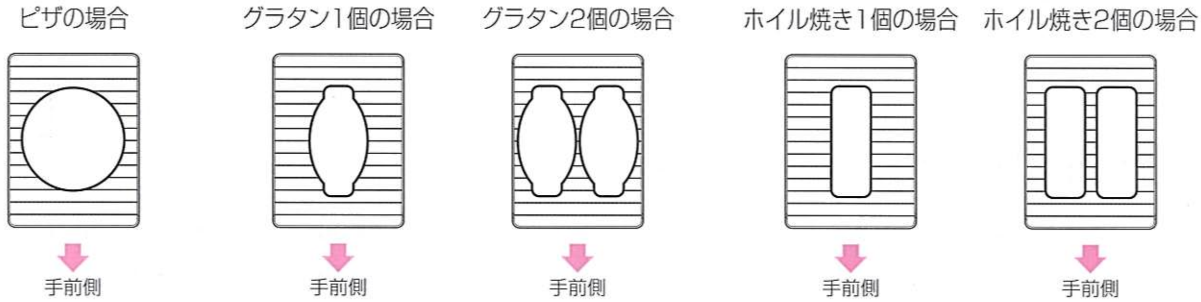
グルメ手動調理の目安

グルメメニュー メニュー	加熱時間の目安（目安を基準にして、大きさや数によって焼きかげんを選んでください。）		
	手動（自動で焼けないもの）		
焼きかげん	弱	中	強
調理例	焼きいも ［1本 約200g］3～4本 （直径3cm以下のもの） （約25～29分） 	 焼きなす ［1個 約60g］4個 （約18～22分） 焼きピーマン（パプリカ） ［1個 約150～180g］2個 （約12～18分）   さつま揚げ ［1枚 約80g］1～3枚 （約6～10分） 厚揚げ ［1枚 約160g］1～2枚 （約8～14分） 	

グルメ調理のこつ



- ●冷凍食品を調理するときは、解凍せずに冷凍のまま調理してください。
- ●冷凍ピザや冷蔵ピザを調理するときは、包装をはずしてからアルミホイルをピザのまわりにそって折り曲げてください。
- ●冷凍グラタンを調理するときは、包装をはずしてからアルミケース皿のまま入れてください。（電子レンジ用のプラスチック容器の冷凍グラタンは、焼くことができません。）
- ●調理するときの置き方は、下図のようにしてください。
- ●焼き豚などの中まで火をとおすメニューは、食材の厚さを4cm以下にしてください。



⚠注意

- グリル使用時は必ず換気扇を使用してください。（調理中、吸·排気カバーから煙が出ます。）
- グリルドアの開閉は、グリルドアのとっての中央を持って行ってください。

※それ以外ではグリルドアの開閉ができない場合があります。

- 受皿に水を入れないでください。（受皿に水を入れると庫内の温度が上がらず自動調理がうまくできないことがあります。）
- 受皿にアルミホイル·クッキングシート·オーブンシート·グリル石などを入れて使用しないでください。（油が過熱され、燃えることがあります）
- 焼網に材料をのせるときは、焼網からはみ出さないようにしてください。（材料がヒーターにつくと発火する恐れがあります。）
- 魚の脂や他の食品かすがついたまま調理をすると、前の食品のにおいがつくことがあります。焼網と受皿の汚れをきれいにしてから調理してください。（お手入れ →P.36）
- 連続してご使用になる場合は、毎回焼網と受皿の汚れをきれいにし、グリル庫内の温度を下げてから調理してください。グリル庫内の温度が高いまま調理すると、センサーが正しく働かず早めに調理が終了したり、調理時間が長くなったりします。（高温のためやけどに注意する。）
- 自動調理の途中でグリルドアを開けないでください。上手に調理できません。
- 長時間グリルを使用すると、グリルドアのとっての下側が熱くなるのでご注意ください。
- 調理中、グリルドアがくもったり、周りに露がついたりすることがあります。周りについた露はふきんでふきとってください。
- グリルドアはゆっくり開閉してください。

※調理物が焼網から落ちる場合があります。

- ガラス容器や陶器容器は、焼網からすべり落ちたり焼網の傷つきの原因となるため使用しないでください。
- 調理中や調理後は、グリルドア、焼網、受皿等が高温となっていますので注意してください。
- ドア周辺から煙や水蒸気が漏れる場合があります。
- 調理中、吸·排気カバーの上に鍋などを置いて吸·排気口をふさぐと、グリルドアから煙が漏れたり、グリルドアの周囲や下側に露がついたりします。

グリルの使いかた

<共通>

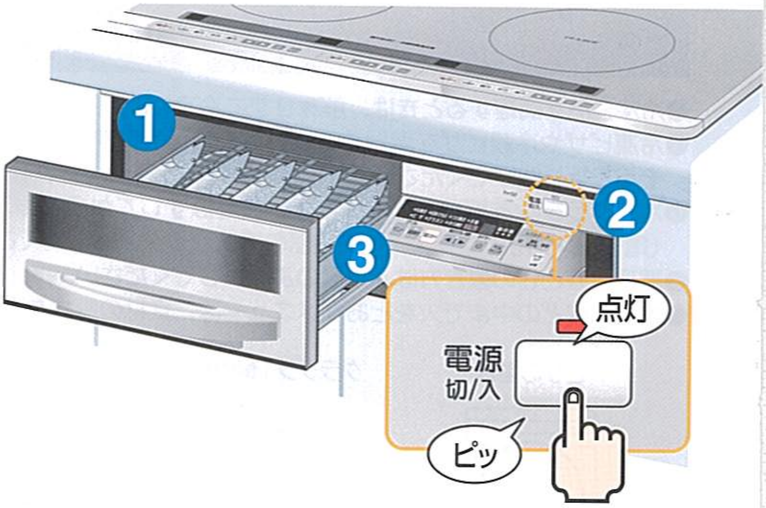
❶ 受皿・焼網をセットし、本体に組み込む。

- グリルに受皿・焼網をセットし、材料をのせます。
- グリルドアは確実に閉めてください。(➔P.10)

❷ 電源 切/入 [ ] を入れる。

- 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。

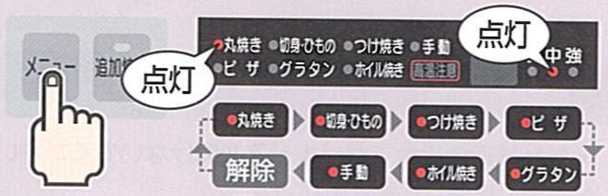
❸ パネル操作部を開ける。



自動調理のしかた

※「丸焼き」メニューをセットする場合。(調理タイマーは使用できません。)

❹ パネル操作部の メニュー キーを押し『丸焼き』を選ぶ



メニュー キーを押すごとに切り換わります。

※前回使用したメニューから始まります。
※焼きかげんは「中」から始まります。

● 焼きかげんを選ぶときは ●

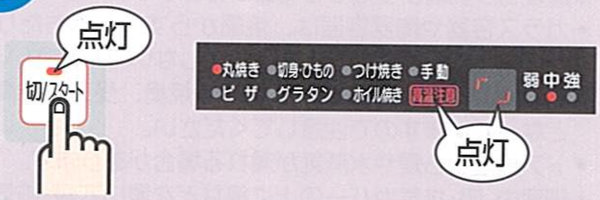
○ ◀|▶ キーを押すと焼きかげんが切り換わります。



※メニューおよび焼きかげん選択後、約3分以内に 切/スタート キーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

※調理中は、メニューおよび焼きかげんの変更はできません。

❺ 切/スタート キーを押す

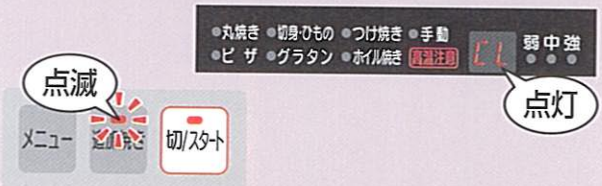


○ 切/スタート キーを押し、調理がスタートします。

○タイマー表示部が「 」と表示され、途中から調理の残り時間を表示します。

- 調理中、調理後にグリル用のファンが回転します。
- 途中で調理を終了したい場合は、切/スタート キーを押してください。
- 途中で調理を終了させた場合は、手動調理で加熱してください。(➔P.31)

❻ メロディーが鳴ったら 調理物を取り出す



※焼きが足りないときは、追加焼きで様子をみながら、さらに焼いてください。(➔P.32)
※ヒーターのクリーニングの終了後に追加焼きをしたい場合は、手動調理で焼いてください。

○調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。
○調理が終了すると自動的にヒーターのクリーニング(CL 表示)を行います。(ヒーターを加熱して付着した油分を焼ききります。約5分間)

- ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタート キーを押してください。

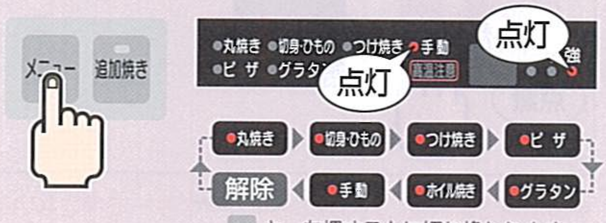
○パネル操作部を収納します。

❼ ヒーターのクリーニングが終わったら 電源 切/入 [ ] を押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

グリル庫内の温度が高い場合は、調理時間が長くなることがあります。

手動調理のしかた

4 パネル操作部の メニュー キーを押し『手動』を選ぶ



メニュー キーを押すごとに切り換わります。

※前回使用したメニューから始まります。

※焼きかげんは「強」から始まります。

焼きかげんを選ぶときは

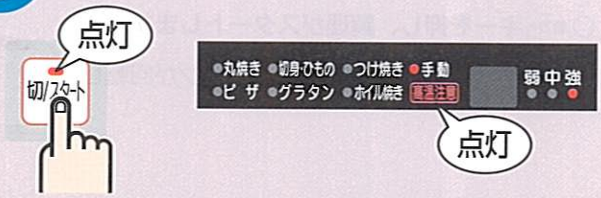
○ ◀|▶ キーを押すと焼きかげんが切り換わります。



※手動選択後、約3分以内に 切/スタート キーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

※調理中は、メニューの変更はできません。

5 切/スタート キーを押す



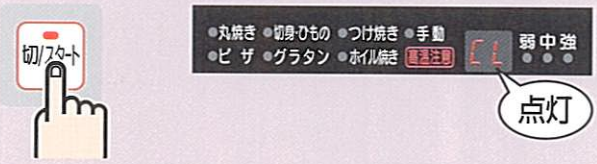
○ 切/スタート キーを押し、調理がスタートします。

○調理中に ◀|▶ キーで火力を調節できます。

※調理タイマーをご使用になるときは、調理スタート後設定します。

• 調理中、調理後にファンが回転します。

6 調理が終わったら、グリルを「切」にし、調理物を取り出す



○調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

○調理が終了すると自動的にヒーターのクリーニング（CL 表示）を行います。（約5分間）

• ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタート キーを押してください。

○パネル操作部を収納します。

※グリルを「切」にし忘れた場合は切り忘れ防止自動停止機能が働き、通電開始から約30分後に自動的にヒーターのクリーニングを行い、通電を停止します。

7 ヒーターのクリーニングが終わったら 電源切/入 を押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

調理タイマーの使いかた（例：グリルを使用中に10分の調理タイマーをセットする場合）

◎1分～最大29分まで1分単位で設定できます。※調理中に設定します。

①通電中に タイマーキーを押すとタイマー表示が数字で点灯します。



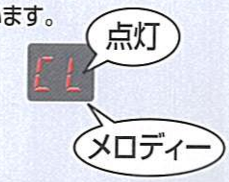
②設定キーを押して好みの時間に設定します。



③時間を合わせた後、約3秒間経過後にブザーが鳴り、「・」が点滅し調理タイマーがスタートします。



④調理タイマーが終了するとメロディーが鳴り、タイマー表示部に CL が点灯し、自動的にヒーターのクリーニングを行います。



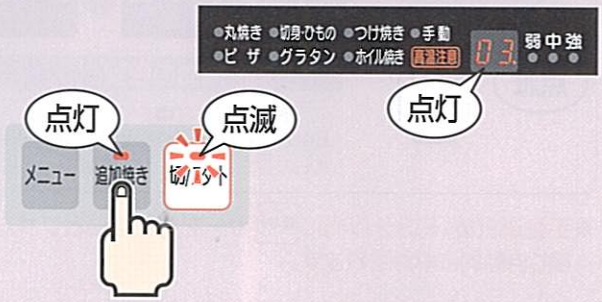
• 途中で調理タイマーを中止するときは、もう一度 タイマーキーを押してください。

• 設定した時間を変更したい場合は、調理タイマーを中止し、再度設定してください。

※切り忘れ防止自動停止機能（約30分）を優先しますので、通電途中でのセットでは、最大時間が短くなります。

追加焼きのしかた

1 自動調理終了後、ヒーターのクリーニング中に 追加焼き キーを押す



※タイマー時間は3分から始まります。
※最大29分まで1分単位で設定できます。
※手動調理では 追加焼き キーを受けつけません。

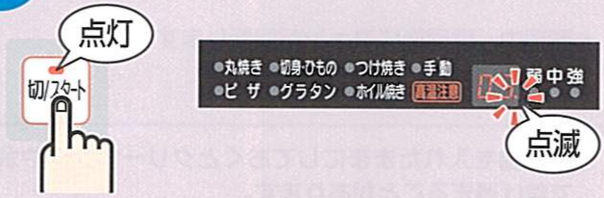
● タイマー時間を変更したいときは ●

○ ◄|► キーを押して時間を変更します。



※追加焼き選択後、約3分以内に 切/スタート キーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

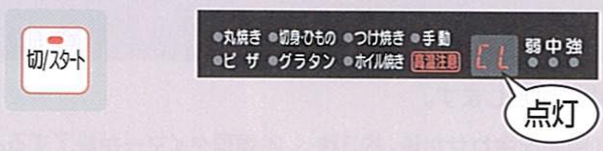
2 切/スタート キーを押す



○ 切/スタート キーを押し、調理がスタートします。

- 調理中、調理後にグリル用のファンが回転します。

3 メロディーが鳴ったら、調理物を取り出す



※さらに焼きが足りないときは、もう一度追加焼きで様子をみながら焼いてください。

○調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。
○調理が終了すると自動的にヒーターのクリーニング（CL 表示）を行います。（約5分間）
- ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタート キーを押してください。

○パネル操作部を収納します。

4 ヒーターのクリーニングが終わったら 電源 切/入 を押して電源を切る。電源ランプが消灯します。

チャイルドロックの使いかた

チャイルドロックの設定

◎チャイルドロックは、お子さまなどの誤操作を防止する機能です。チャイルドロックを設定すると全てのヒーターおよびグリルの通電ができなくなります。

1 電源 切/入 を入れる。

- 「電源」スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。



2 チャイルド ロック を3秒間押し、
ランプを点灯させる

- チャイルドロックの設定は、各ヒーターおよびグリルの設定中や通電中はできません。



チャイルドロックは、電気を切っても(またはプラグを抜いても)記憶しています。

チャイルドロックの解除

1 電源 切/入 を入れる。

- 「電源」スイッチをブザーが鳴るまで押してください。
- 電源ランプが点灯します。



2 チャイルド ロック を3秒間押し、
ランプを消灯させる

- チャイルドロックの解除は、各ヒーターおよびグリルの設定中や通電中はできません。



お手入れ

ご使用のたびにお手入れしてください。
トッププレート、プレートワク、操作部は汚れを放置したり、汚れたまま使うとこびりついてとれにくくなります。

⚠注意

必ず電源を切り、本体が十分に冷えたことを確かめてから行ってください。

○ベンジン、シンナー、みがき粉は使用しないでください。
○吸·排気カバーに水が入らないよう、ご注意ください。



天ぷら鍋（付属品）

1 **薄めた台所用洗剤（中性）とお湯で洗う。**
●たわしやみがき粉（クレンザー）は使用しないでください。

2 **鍋底や外側の異物や汚れをとる。**
●汚れがこびりついたまま使うと、油温を正しくコントロールできないことがあります。またトッププレートが汚れます。

3 **洗い終わったら水気を切り、乾いたら内側に軽く食用油をぬる。**



●洗ったままにしておくとさびる場合があります。
※天ぷら鍋に同梱の説明書をよく読んでご使用ください。
●鍋底がそってきたり、変形した場合は使用しないでください。お買い上げの販売店でお買い求めください。➔P.8

1 吸・排気カバー

■**本体から吸・排気カバーを外し、薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。**
○たわしやみがき粉は使わないでください。
○お手入れ後は、水気をふきとり必ず本体にセットしてください。
○汚れて目詰まりしたまま使うと、通電を停止したり、グリル使用中にグリルドアから煙がもれたりする場合があります。

2 前面表示部・パネル操作部・上面操作部・表示窓

■**やわらかい布でふく。**
○汚れがひどいときは台所用洗剤（中性）を布に直接つけてふきとり、もう一度絞ったふきん、乾いたふきんの順でふきとってください。
○水にぬらさないでください。故障の原因になります。

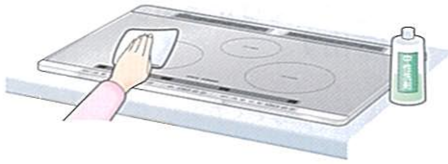
③ トッププレート

■**絞ったふきんでよくふきとり、その後乾いたふきんでからぶきする。**

○煮こぼれなどは、そのままにしておくとこびりついて取れなくなります。ご使用のたび、こまめにお手入れしてください。
故障の原因になります。

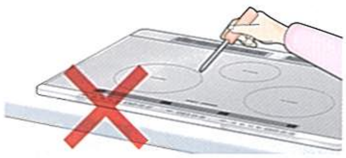


■**汚れがひどいときは台所用洗剤（中性）を布に直接つけてふきとり、もう一度絞ったふきん、乾いたふきんの順でふきとる。**



※酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤、住宅用合成洗剤など）は使わないでください。（トッププレート・プレートワクの変色の原因になります。）

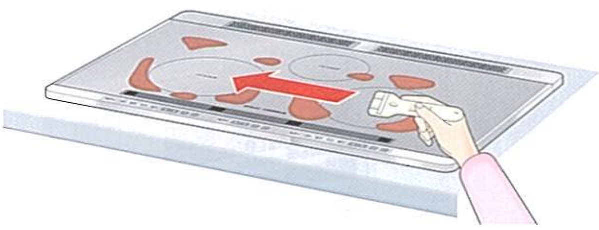
○落ちにくい汚れは、冷えてからトッププレート専用クリーナーやクリームクレンザーなどを丸めたラップにつけてこすりとる。



※ドライバーなど先の鋭いものや目の粗いみがき粉は、トッププレートを傷つけるので使わないでください。

煮こぼれがこびりついてしまったときは

●市販のセラミック用スクレーバー等で煮こぼれの部分だけを軽く削り落とし、その後よくふきとる。



別売品 トッププレート専用クリーナー

●トッププレートの汚れをおとし、光沢をだし、ふきこぼれによる汚れや焦げつきを抑えます。

品　名：トッププレート用クリーナ
型　式：IH−C1
※お買い上げの販売店にご相談ください。

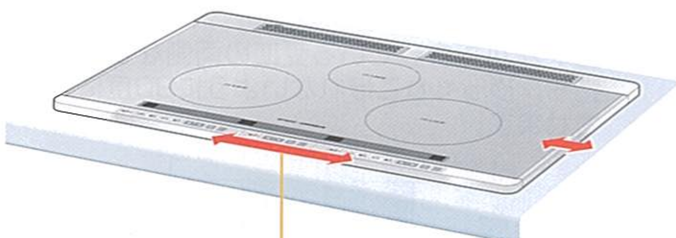


④ プレートワク（ステンレス製）

■**絞ったふきんでよくふきとり、その後乾いたふきんでからぶきする。**

■**こびりついた汚れはクリームクレンザーなど少量を丸めたラップにつけてこすりとる。**

○ステンレスの筋（横方向）にそってこすってください。縦方向にこすると傷つくことがあります。



お　願　い

しょうゆなどの調味料をこぼしたらすぐにふき取ってください。
放置すると汚れあとが残ることがあります。

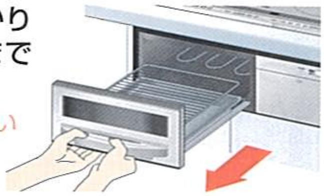
吸・排気カバーの下の油汚れもこまめにお手入れしてください。

❺ グリル

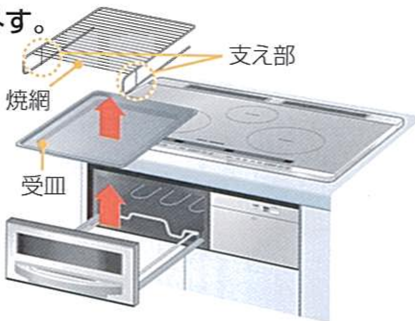
グリルドア・受皿の取り外しかた、取り付けかた

◎取り外しかた

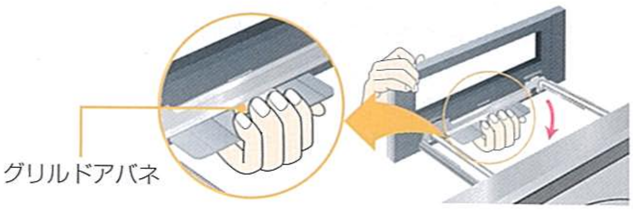
①とってを両手でしっかり持ちゆっくり止まるまで引き出す。
※受皿内の油等がこぼれないよう注意してください。



②焼網と受皿を外す。

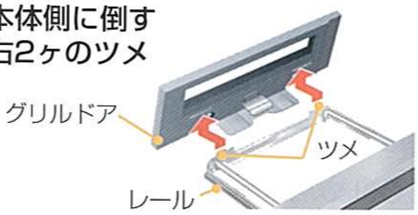


③とっての下側に手を回し、グリルドアバネを軽く引き下げる。



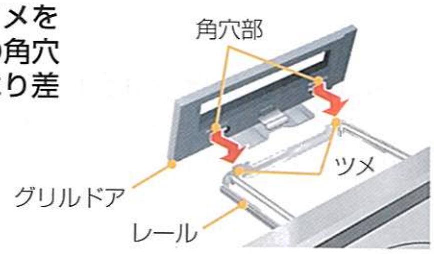
※グリルドアバネを押さえずに無理に外すとグリルドアが破損したり、変形することがあります。

④グリルドアを本体側に倒すようにし、左右2ヶのツメを外す。

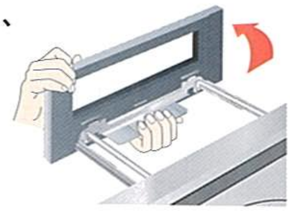


◎取り付けかた

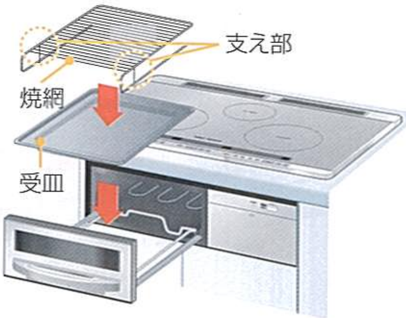
①左右2ヶのツメをグリルドアの角穴部に斜め下より差し込む。



②グリルドアを手でささえ、図のようにはめ込む。
※カチッと音がしてグリルドアが固定されます。



③受皿と焼網をのせる。
○焼網は支え部をグリルの手前にしてのせてください。
※のせる向きを逆にすると、本体に取り付けられません。

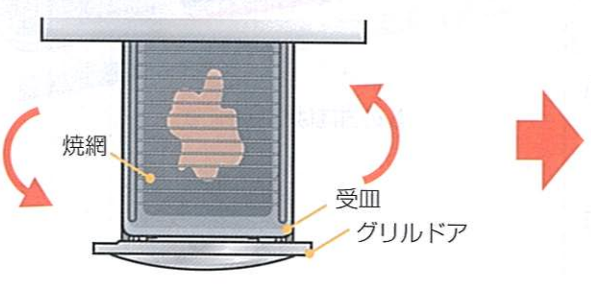


④グリルドアはフロントグリルに密着するまで押す。

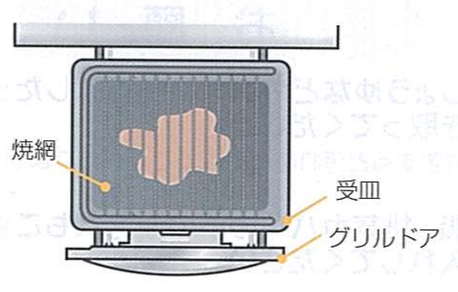


脂や汁がたまっている受皿の取り外しかた

①脂や汁がたまっている受皿の両側をしっかり持ち、ゆっくりこぼれないように90度に回転させます。



②受皿の脂や汁がこぼれないようにゆっくり持ち上げて外してください。



グリルドアのお手入れ

■薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。

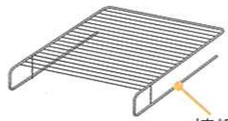
○たわし・みがき粉は使用しないでください。（表面を傷つけます。）
○グリルドアは、食器洗い乾燥機や食器乾燥機には入れないでください。
（樹脂部が変形します。）



受皿・焼網のお手入れ

■薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。

※受皿・焼網のフッ素加工を傷めないでください。
○金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。
フッ素コートに傷が付いたりはがれたりすることがあります。
また受皿の裏面を傷つけます。
○ご使用の度にお手入れしてください。
汚れがこびりつくと調理物が取りにくくなることがあります。
○受皿・焼網は消耗品です。フッ素加工がいたんだ場合は、お買い上げの販売店でお買い求めください。→P.8





グリル庫内のお手入れ

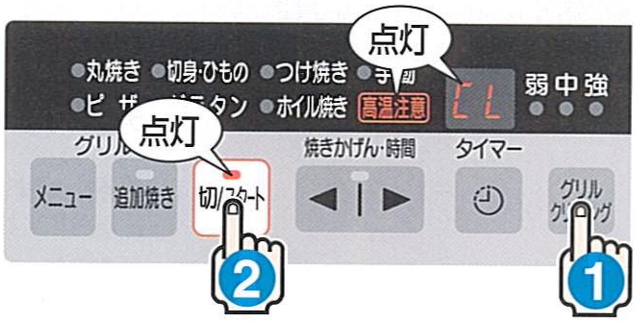
■グリルクリーニングをご使用ください。グリル庫内の油汚れを乾燥させ、においを軽減することができます。

■途中で終了する場合は、切/スタート キーを押してください。

●受皿と焼網はセットしないでください。
受皿と焼網のフッ素加工が傷みます。

●洗って水気をふきとったグリルドアをセットし、グリルクリーニング キーを押した後、切/スタート キーを押してください。（グリル庫内を高めの温度で自動コントロールします。）

※約10分で自動的に終了し、通電を停止します。
※においを軽減しますが、汚れを除去することはできません。
※グリル庫内に落ちた食品カスなどは、手袋をするなどしてグリル庫内が冷えてから取り除いてください。（グリル庫内には金属部が数多くあり十分注意してください。）



※クリーニング中はグリル庫内の油を焼き切るため煙が出る場合があります。必ず換気扇を使用してください。

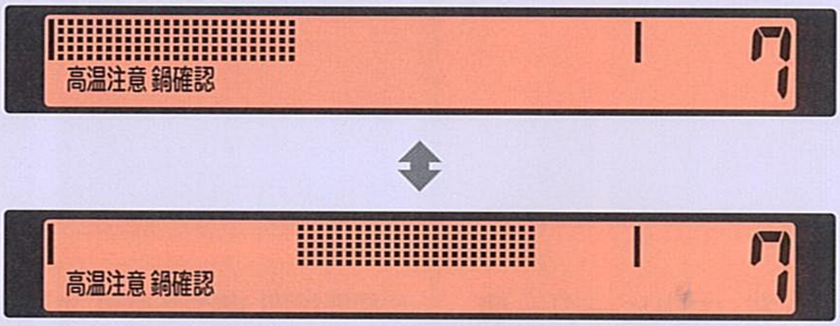
知っておいていただきたいこと

鍋底の直径が小さかったり、鍋底がそっている鍋は火力が弱くなることがあります。	◇ホーロー製やステンレス製の鍋については鍋底の直径が左・右ヒーターの場合は12～26cmのもの、中央ヒーターの場合は12～20cmのもので、鍋底の反りが3mm以下のものをご使用ください。
土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない。	◇「IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも、形状によっては本製品が故障したり、鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。
自動炊飯や保温動作中に鍋をおろしても表示窓に「鍋確認」と表示されない場合があります。	◇自動炊飯や保温は火力を自動的に調節します。火力が0（ゼロ）Wになっているときに鍋をおろしても「鍋確認」を表示しません。自動炊飯を途中で中止する場合や保温を終了する場合は、上面操作部の切/スタートキーを押して通電を停止してください。

故障かなと思ったら

修理を依頼される前に次の点をもう一度お調べください。

現象	原因
通電しない。	◎専用回路のブレーカーが切れていませんか。 ▶ブレーカーを入れてください。 ◎電源が切れていませんか。（電源ランプが消えている。） ▶電源を入れてください。 • 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。 • 電源ランプが点灯します。 ※ヒーターを約45分通電しないと待機時消費電力オフ機能が働き、自動的に電源を切ります。 ◎チャイルドロックが設定されていませんか。 ▶チャイルドロックを解除してください。 ➔P.9

現　象	原　因
炒めものなどを行うと左・右・中央ヒーターの火力が弱くなる。	◎炒めものなどを行うと、鍋底温度が上がり、自動的に火力をコントロールする場合があります。温度が下がると自動的に火力が強くなるので、そのままご使用ください。
使用途中にヒーターの通電が停止した。 （切り忘れ防止自動停止機能）	◎切り忘れ防止自動停止機能が働いています。 各ヒーターに一定時間経過すると自動的に通電を停止する、切り忘れ防止自動停止機能が設けられています。 • 左･右･中央ヒーターは操作後約45分 • グリル（手動調理）は約30分 切り忘れ防止自動停止機能が働いた時はブザーでお知らせします。 再度、通電を開始してください。
液晶表示の火力バーが交互に点灯し、約30秒後に消灯した。 （小物検知自動停止機能 鍋無し自動停止機能）	◎鍋をヒーターの中央に置いていますか。 ◎使えない鍋を置いていませんか。 ➔P.12 ▶使える鍋を置いてください。  約30秒後 ブザーが鳴り、液晶表示が消え、通電を停止します。 ※図は火力「7」で使用した場合。 ※付属の天ぷら鍋で確認しても同じ場合はお買い上げの販売店にご連絡ください。

現　象	原　因
使用途中に停電になった。	◎通電中のヒーターは停止し、タイマーも取り消されます。 ◎電源を入れ、もう一度操作を初めから行ってください。 • 電源スイッチをブザーが鳴るまで押してください。 • 電源ランプが点灯します。
左･右･中央ヒーターでの調理に時間がかかる。調理のできあがりが遅い。	◎鍋底に異物が付着していたり、トッププレートが汚れていませんか。 ▶ 鍋やトッププレートのお手入れをしてご使用ください。 ◎使える鍋を使用していますか。➔P.12 ▶ 使える鍋を使用してください。
電源を切っても音がする。	◎本体内部の冷却のために、ファンが最大2分間回ることがあります。異常ではありません。 自動的にファンは止まります。
左･右･中央ヒーター使用中に鍋から音がする。	◎鍋底が薄い鍋や多層鍋、ホーローの密着が良くない鉄ホーローなど鍋の種類によっては音（ジー音、カチカチ音）や共鳴音（キーン音、キューン音）が発生することがあります。また鍋のとってに振動を感じることがあります。これは磁力線により鍋自体が振動するためで、異常ではありません。 • 鍋の位置をずらしたり、置き直したりすると音が止まることがあります。 • 左･右･中央ヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては調理中に共鳴音「キーン」や「キューン」という音がしますが、これも磁力線により鍋が振動するためで異常ではありません。

現　象	原　因
表示窓の液晶が黒くなった。	**◎表示窓の上に熱い鍋などを置くと液晶が黒くなることがありますが、しばらく放置するともとにもどります。** ※表示窓の上に熱い鍋などを置かないでください。
液晶表示に「M」が表示されたままでヒーターに通電しない。	**◎パネル操作部のグリルの切/スタートキーとタイマーキーを同時に3秒以上押してください。** • ブザーが鳴り「M」が消灯します。
グリルの排気カバーから出た水蒸気が壁面に結露することがある。	**◎調理時に吸・排気カバーから出る水蒸気などが壁面につき水滴になることがありますので、ふきんなどでふきとってください。**
グリル調理中、庫内で瞬間的に炎がでたり、吸・排気カバーから煙が出る。	**◎魚の脂などがヒーターの上に直接落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがあります。異常ではありません。** **◎魚の脂などが受皿に落ちると、瞬間的に煙が出ることがあります。異常ではありません。** **◎調理を始めてしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されて、においや煙が出ることがあります。異常ではありません。**
グリル調理終了後、タイマー表示部に CL 表示が出て、吸・排気カバーから熱風が出る。	**◎調理終了後、ヒーターのクリーニングのため、下ヒーターと触媒加熱用ヒーター、ファンが通電します。(約5分間)**

自動炊飯について

現　象	原　因
炊き上がったごはんがかたすぎる／芯が残る。	◎米の量、水の量をまちがっていませんか。 ▶正しくはかってください。→P.20 ◎炊く前に米を浸していますか。 ▶通常30分以上、冬場は1時間以上浸してください。 ◎お湯を使用していませんか。 ▶お湯を使用すると芯が残ります。
炊き上がったごはんがやわらかい。	◎洗米後によく水を切っていますか。充分に水を切らないと炊飯時の水量が多くなります。 ▶米を研いだあとは、ザルに上げて充分に水切りをしてください。 ◎炊飯後にふたをしたままおいていませんか。湯気が露となって落ち、ごはんがべちゃつきます。 ▶通電が終了したら、すぐにふたを開け、全体をほぐして余分な水分を逃がしてください。 ▶ふたをしておくときは、乾いたふきんをかけてからふたをしてください。
ごはんが焦げる、こびり付く。	◎炊飯に適さない鍋を使うと、ごはんが焦げついたり、こびり付きやすくなります。（うす手の鍋、ホーロー鍋など） ▶必ず S IH S CH·IH マーク付きで底の厚さ1.5mm以上の鍋をお使いください。→P.12 ◎無洗米は、焦げやすくなります。 ▶残り10分でヒーターを切り、鍋をヒーターから外して蒸らしてください。 ・こびり付く場合は、ぬれたふきんの上に置いて蒸らすと抑えられます。
ごはんが炊けていない。	◎設定をまちがえていませんか。 ▶炊飯キーを使い、米の量に合わせてカップ数を正しく合わせてください。
自動炊飯のカップ数をまちがえた。	◎5分以内であれば、切/スタートキーで一度通電を停止し、再操作できます。 ◎5分以上たつと、自動では炊けません。 ▶火力調節して炊いてください。 沸とうまで火力「4」、蒸気が出たら火力「1」（約15分） →ヒーターを切って蒸らす。

表示窓の液晶表示に次の表示がでたとき

表示とお知らせ内容	確認するところ	直しかた
C 11 C21 C51 左・右・中央ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	●空だきになっています。 ●炒めものの調理を行うと表示する場合があります。	●鍋に調理物を入れてください。 ●火力を下げてご使用ください
C 12 C 22 揚げもの温度コントロールを使用したら、左・右ヒーターの液晶表示が赤く点灯する。	●専用の天ぷら鍋の底に2mm以上のそりがあったり変形しています。 ●専用の天ぷら鍋の底やトッププレートに異物や汚れが付着している。	●そりや変形がある場合は新しい鍋をご購入ください。→P.8 ●異物や汚れの場合はお手入れをしてご使用ください。
H 15 H25 H55 左・右・中央ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	●吸・排気カバーにほこりがたまっています。 ●吸・排気カバーがふさがれています。	●ほこりをふきとってください。→P.34 ●ふさがないでください。
H 17 H27 H57 左・右・中央ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	●鍋の種類が違っています。	●鍋の種類を確認してください。→P.12
C 61 液晶表示が赤く点灯する。	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。	●お買い上げの販売店にご連絡ください。

表示が出たときは・・・

① C 11、C 12、H 15、H 17 の表示が出たときは左ヒーターの切/スタートキーを押す。
② C21、C22、H25、H27 の表示が出たときは右ヒーターの切/スタートキーを押す。
③ C51、H55、H57 の表示が出たときは中央ヒーターの切/スタートキーを押す。
※①、②、③の操作をすると表示が消えます。再度通電を行い、同じ表示が出たら、お買い上げの販売店または工事店にご連絡ください。

パネル操作部の表示窓に次の表示がでたとき

表示とお知らせ内容	確認するところ	直しかた
C 1 C3 C4	●通電したまま連続して魚を焼いた場合。	●いったん通電を切り、グリル庫内の温度を下げてから、次の調理物を入れる。
C 6	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。	●お買い上げの販売店にご連絡ください。

表示が出たときは・・・

① C 1、C3、C4 の表示が出たときはグリルの切/スタートキーを押す。
※①の操作をすると表示が消えます。再度通電を行い、同じ表示が出たら、お買い上げの販売店または工事店にご連絡ください。

※表示窓やパネル操作部の液晶表示に上記以外の表示がでたときは、お買い上げの販売店または工事店にご連絡ください。

料理集



オムレツ
→P.47



鶏の唐揚げ
→P.50



鮭のホイル焼き
→P.55

左・右・中央ヒーターの調理例

スパゲティ（ミートソース）…… 45
ポークカレー…… 45
茶わんむし…… 46
しゅうまい…… 46
ビーフステーキ…… 47
オムレツ…… 47
空芯菜とにんにくの炒めもの…… 48
五目チャーハン…… 48
あさりごはん…… 49
ピースごはん…… 49

揚げもの調理例

天ぷら…… 50
鶏の唐揚げ…… 50
揚げもののコツ…… 51

グリル　魚焼き自動調理例

さんまの塩焼き…… 52
鮭の塩焼き…… 52
焼きとり…… 52
ぶりのつけ焼き…… 52

グリル　魚焼き手動調理例

さんまのみりん干し…… 53
いかのみそ漬け焼き…… 53
ひものいろいろ…… 53

グリル　グルメ自動調理例

手作りかんたんピザ…… 54
鶏のハーブ焼き…… 54
鶏手羽先のつけ焼き…… 54
ピリ辛ウィング…… 54
鮭のホイル焼き…… 55
ローストビーフ…… 55

グリル　グルメ手動調理例

焼きなす…… 55
焼きいも（焼きじゃがいも）…… 55

表紙のメニュー

たこのトマト煮…… 56
ホットサラダ…… 56
パエリア…… 57
ジュリエンヌ・コンソメスープ…… 57

標準計量カップ・スプーンでの食品の質量表（単位g）

計量 / 食品名	小さじ (5mL)	大さじ (15mL)	カップ (200mL)	計量 / 食品名	小さじ (5mL)	大さじ (15mL)	カップ (200mL)
水・酒・牛乳	5	15	200	トマトケチャップ	5	15	230
しょうゆ・みりん・みそ	6	18	230	油・バター・ラード	4	12	180
食塩	6	18	240	片栗粉・砂糖（上白糖）	3	9	130
小麦粉（薄力粉・強力粉）	3	9	110	だし汁	5	15	200

この取扱説明書で使用している計量カップ・スプーンでの食品の質量は表のとおりです。　（1mL＝1cc）

〈お願い〉 この取扱説明書に掲載されている料理例の火力および時間などは目安です。
鍋の種類・形状・材質、また材料の量により、火力等が異なってきますので、料理の進み具合に応じて、火力や時間を調節してください。

左・右・中央ヒーターの調理例

○火力は目安です。火力は鍋の種類・形状・材質や調理物の量などで異なる場合があります。様子をみて調節してください。

ゆでる スパゲティ（ミートソース）

材料（2人分）

- スパゲティ …… 200g
- 塩 …… 大さじ 2
- 牛ひき肉 …… 150g
- トマトソース …… 1/2 缶（約150g）
- オリーブ油 …… 大さじ 1弱
- にんにく（薄切り） …… 1片
- Ⓐ
  - 赤ワインまたはスープ …… 大さじ 2
  - 塩 …… 小さじ 1/4
  - 砂糖 …… 小さじ 1/4
  - こしょう …… 少々
- パセリ …… 少々

作りかた

①鍋をヒーターの中央にのせ、オリーブ油を入れてから火力を『中火』にする。
②①ににんにくを入れ、香りが出るまで炒めたら牛ひき肉を加えて炒め、トマトソースを加えⒶで味付けし、煮立ったら『弱火』～『中火』にして8～10分煮つめる。
③大きめの鍋にたっぷりの水（3～4L）を、『強火』～『ハイパワー』で沸とうさせ、塩（水量に対して1%が目安）を加える。
④スパゲティを入れ、ときどきかき混ぜながらふきこぼれないように『弱火』～『中火』でゆでる。指でつまんでちぎってみて、芯が少し残っているくらいまでゆでる。
⑤ゆで上がったら手早くざるに上げ、水気をきって器に盛り、②をかけパセリを散らす。



☆スパゲティは、シコシコした歯ざわりが大切。
☆たっぷりの湯を使い、ゆで上げ時間を守ることがポイントです。
☆トマトソースをベースにして、お好みの具を使います。
☆火力の調節は、鍋や水量により異なります。調理の状況に合わせて調節してください。

ゆでる メニュー例

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安
めん類（うどん、そば、そうめん）	『ハイパワー』	『中火』…めんを入れてゆでる 2～10分（めんにより調節）
葉　菜	『ハイパワー』	『強火』…茎から入れる 2～3分
ゆで豚（400g）	『ハイパワー』	『弱火』 30～40分
根　菜	『強火』（材料は水から入れる）	『中火』…やわらかくなるまでゆでる

煮る ポークカレー

材料（4人分）

- 豚肉（2cm角切り） …… 250g
- 塩、こしょう …… 各少々
- にんじん（乱切り） …… 中1本
- 玉ねぎ（くし形切り） …… 中2個
- じゃがいも（乱切り） …… 中2個
- カレールー …… 1箱（約120g）
- 水 …… 600～800mL
- サラダ油 …… 大さじ 2

作りかた

①豚肉は、塩、こしょうをする。
②鍋をヒーターの中央にのせ、サラダ油を入れてから『中火』にする。
③②に豚肉を入れて炒め、次ににんじん・玉ねぎ・じゃがいもを加えて炒める。
④水を加えて「強火」にし、沸とうしたら「中火」にして20～30分煮込む。
⑤カレールーを加えてかき混ぜ、ふたたび沸とうしたら途中かき混ぜながら『弱火』で10～15分煮込む。



☆じゃがいもは煮くずれしやすいので、大きめの乱切りにするか、途中から加えるようにするとよいでしょう。
☆肉や野菜を炒めるときに、こげつかないように「中火」～「弱火」に調節してください。
☆水は少なめの分量から加熱を始めて、途中でとろみ具合を見ながら加えてください。
☆炒めるときに、フライパンを使うとラクに炒められます。

煮る メニュー例

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安
煮　魚	『強　火』	『弱火』…魚を入れて煮る 10～15分
肉じゃが、おでん、ポトフ	『強　火』	『弱火』～『中火』 30～90分
煮　豆	『強　火』	『とろ火』～『弱火』 2～5時間

●長時間の煮込みには、調理タイマーが便利です。
※「切り忘れ防止自動停止機能」が働いて途中で切れることがあります。→P.11
●ひと煮立ちしたら中央ヒーターに移して煮込むと便利です。

蒸す

茶わんむし



1人分 約140kcal

材料（4人分）

Ⓐ	卵	3個（約150mL）
	だし汁	カップ2 1/2
	しょうゆ、塩	各小さじ1弱
	みりん	小さじ1
Ⓑ	鶏肉（そぎ切り）	60g
	かまぼこ（薄切り）	8枚
	生しいたけ（そぎ切り）	8枚
	ぎんなん（ゆでたもの）	8個
	三つ葉	適量

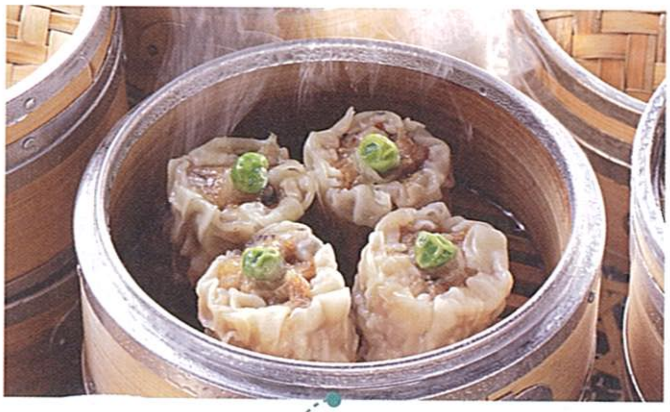
作りかた

①卵はときほぐし、だし汁に調味料Ⓐを加えてさましたものを混ぜ、裏ごしする。
②器に彩りよくⒷを盛り、①を静かにそそぎ入れ、ふたをする。
③大きめの鍋に水カップ3を入れ、ヒーターの中央にのせ、『強火』にする。
④器を並べてふたをし、沸とうしてきたら『弱火』にして15～20分蒸す。
⑤蒸し上がったら三つ葉をのせる。

蒸す

しゅうまい

1個分 約50kcal



☆作りかた④で中敷きに、丸型に切ったオーブンシート（中央に切り込みを入れる）を敷くと、取り出しがラクです。

材料（24個）

	むきえび	150g
	豚ひき肉	150g
	玉ねぎ	1/2個
	片栗粉	大さじ 5
	干ししいたけ（もどしてみじん切り）	3枚
	しゅうまいの皮	24枚
	グリーンピース	24個
	からしじょうゆ	適量
Ⓐ	砂糖、しょうゆ、ごま油	各小さじ 1
	塩	小さじ 1/2
	酒	大さじ 1
	こしょう	少々

作りかた

①えびは背わたを取り、細かくたたく。玉ねぎはみじん切りにして、片栗粉（大さじ3）をまぶしておく。
②ボウルに①、豚ひき肉、しいたけを入れ、Ⓐを加えてねばりが出るまでよく混ぜ、残りの片栗粉（大さじ2）を加え、さらによくかき混ぜて24等分する。
③しゅうまいの皮でそれぞれを包み、グリーンピースをのせる。
④蒸し器の中敷にサラダ油をぬり、しゅうまいを間隔をあけて並べる。（無理に全部を入れないで、2回に分ける。）
⑤蒸し器の下鍋に水を5～6分目入れ、ふたをしてヒーターの中央にのせ、『強火』にする。
⑥沸とうしたら上鍋をのせてふたをし、『中火』で10～12分蒸す。
器にとり、からしじょうゆを添える。

蒸す メニュー例

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安
中華まんじゅう	『強火』	『中火』 10～15分
蒸しいも	『強火』（材料は水から入れる）	『中火』…やわらかくなるまで蒸す

料理集

○フライパンなどを予熱する場合は、高温になりすぎないように注意してください。（フライパンが変形したり、油が発煙・発火することがあります。）

焼く

ビーフステーキ



1人分
約840kcal

材料（2人分）

- 牛ステーキ肉（1枚約180gのもの）……… 2枚
- 塩、こしょう……… 各適量
- サラダ油……… 適量
- にんにくのスライス……… 1片

作りかた

①牛ステーキ肉は筋を切り、軽く塩、こしょうを両面にふっておく。
②フライパンをヒーターの中央にのせ、『中火』～『強火』にする。
③フライパンが十分に熱くなったら、サラダ油をなじませ、牛ステーキ肉を並べて焼き上げる。（ミディアムの場合、片面約30秒～1分程度）

☆焼き時間は目安です。肉の種類や厚みによっても違うので、お好みに応じて焼き時間を調節してください。
☆お好みによりブランデーやシェリー酒・赤ワインなど大さじ1をふりかけ、アルコールをとばしてから盛りつけると、一味違ったステーキが味わえます。

焼く

オムレツ

1人分
約230kcal



材料（1人分）

- 卵……… 2個
- Ⓐ 牛乳……… 大さじ1
- Ⓐ 塩、こしょう……… 各少々
- サラダ油……… 適量
- バター……… 大さじ1

作りかた

①ボウルに卵を割りほぐし、Ⓐを入れて混ぜ合わせる。
②フライパンをヒーターの中央にのせ、『中火』で軽く熱っする。
③多めのサラダ油をなじませ、一度油をきる。バターを入れ、『中火』～やや『強火』にして溶かし、全体に広げ、卵を一気に流し込み、円を描くように全体を大きく混ぜる。
④半熟状態になって、フライパンの底にくっつかなくなれば、フライパンの手前を持ち上げて傾け、卵を手前にたたみ込み、木の葉形に整える。

～うす焼きたまごやクレープなどを作るときは～
☆フライパンは最初から『弱火』～『中火』で熱っしてください。
☆サラダ油を多めに入れてフライパン全体になじませて、余分な油をふきとってください。
☆卵液を入れるタイミングは卵液を箸の先につけてフライパンに落として、ジュッと固まるようになるくらいが目安です。
☆フライパンは厚手のもので、表面にフッ素加工してあるものが使いやすいです。

焼く メニュー例

メニュー	予熱	火力調節の目安
ハンバーグ	『中火』	『中火』…片面に焼き色をつける　『弱火』…裏返してふたをし、中まで火を通す
焼きぎょうざ	『中火』	『中火』…皮に焼き色をつける　『中火』…水を入れてふたをし、蒸し焼きにする
目玉焼き	『弱火』～『中火』	『弱火』～『中火』…水を入れてふたをし、様子を見ながら焼く
焼きもち（フライパンで焼く）	『弱火』～『中火』	『弱火』～『中火』…ふたをして様子を見ながら焼く

炒める

空芯菜とにんにくの炒めもの

材料（2人分）

空芯菜 …… 150g
サラダ油 …… 大さじ 2
Ⓐ たかのツメ …… 3～4本
Ⓐ にんにく（薄切り） …… 1片
Ⓑ 酒 …… 大さじ 1
Ⓑ 塩、こしょう …… 各少々

作りかた

①空芯菜をさっと水洗いし、葉と茎に分け、それぞれ4～5cmの長さに切る。
②フライパンをヒーターの中央にのせ『中火』～『強火』にする。
③サラダ油を入れて熱っし、Ⓐを入れて香りを出してから、①の茎を入れて『強火』で炒め、色がかわったら①の葉を入れ手早く炒め、Ⓑで味を整える。



炒める

五目チャーハン

材料（2人分）

ごはん …… 400g
焼き豚（1cmの角切り） …… 50g
生しいたけ（1cmの角切り） …… 2枚
ねぎ（あらみじん切り） …… $\frac{1}{2}$本
グリーンピース（缶詰） …… 大さじ 1
むきえび …… 50g
酒 …… 小さじ $\frac{1}{2}$
卵 …… 1個
塩 …… 少々
サラダ油 …… 適量
ラード …… 大さじ 2
Ⓐ 塩 …… 小さじ $\frac{1}{3}$
Ⓐ こしょう …… 少々
Ⓐ しょうゆ …… 大さじ $\frac{1}{2}$

作りかた

①むきえびは背わたを取り酒をふる。卵は割りほぐして塩を混ぜる。
②フライパンをヒーターの中央にのせ、『中火』～『強火』にする。
③サラダ油を入れて熱っし、卵を入れて手早くかき混ぜながらふんわりとしたいり卵を作り、取り出す。
④フライパンにラード1/2量を入れ、『中火』～『強火』で熱っし、むきえびをさっと炒めて取り出し、残りのラードを入れて、ねぎ・生しいたけ・焼き豚の順に炒めて取り出す。
⑤フライパンを『中火』で熱っし、サラダ油を入れてごはんをほぐしながら炒め、③・④を加えてさらに炒め、最後にⒶで味を整えグリーンピースを散らす。



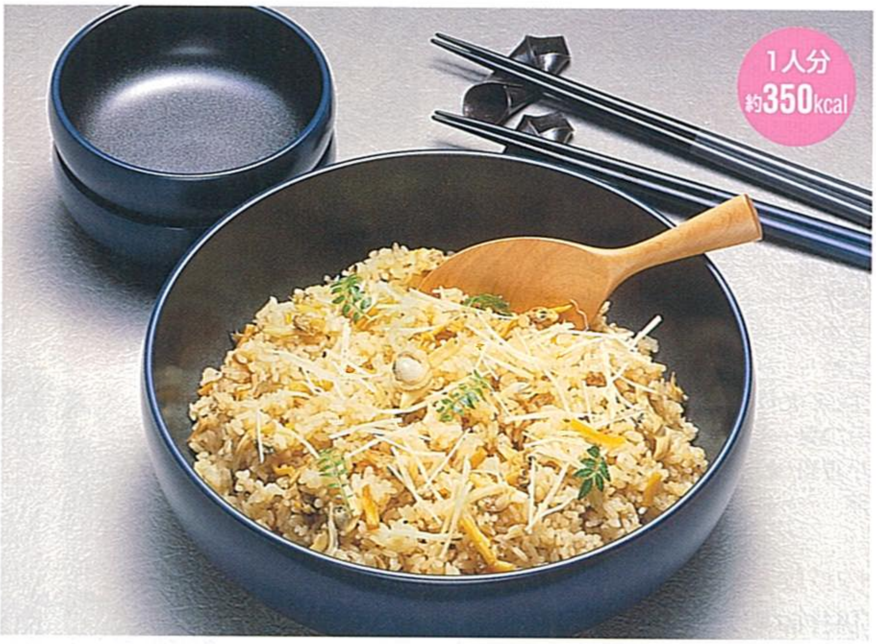
☆ごはんは、あまり熱いうちに炒めると粘りが出て、パラッと仕上がらないので、ざるなどに広げて軽く蒸気をとばしておきます。
☆無理に一度に作らないで、2回に分けて炒めるとラクに作れます。
☆フッ素加工のフライパンで炒めると焦げ付きが少なくできます。

炒める メニュー例

メニュー	予　熱	火力調節の目安
牛肉とピーマンの炒めもの 焼きそば 野菜炒め	『中火』～『強火』	『中火』～『強火』…様子を見ながら炒める
ホワイトソース	『中火』	『中火』…小麦粉をバターで炒める 『強火』…牛乳を加えて沸とうさせる 『弱火』～『中火』…かきまぜながらとろみを付ける

炊く

あさりごはん



材料（4人分）

米……カップ2
あさりのむき身……100g
にんじん（せん切り）……小1/2本（約50g）
水……360mL
Ⓐ しょうゆ、酒……各大さじ1 1/2
Ⓐ 砂糖……小さじ1 1/2
Ⓐ 塩……小さじ1/2
針しょうが、木の芽……各少々

作りかた

①米は洗い、ざるにあげて水気をきっておく。
②あさりのむき身は薄い塩水で洗い、水気をきっておく。
③鍋に米を入れ、水を加えて30分以上浸す。
④③にⒶの調味料を加えてかき混ぜる。
⑤④ににんじん、あさりをのせ（具は上にのせてかき混ぜない）ふたをする。
⑥左ヒーターの中央にのせメニューを押し炊飯を選び、米の量（カップ数）を2に設定する。
⑦切/スタートキーを押し炊飯する。

炊く

ピースごはん



材料（4人分）

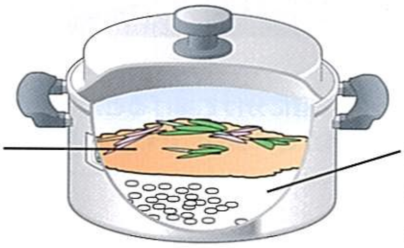
米……カップ2
水……420mL
グリーンピース（さやつき）……200g
塩……小さじ1

作りかた

①グリーンピースはさやから出して洗い、塩とともに加えて、あさりごはんの要領で加熱する。

いろいろなごはんを炊くときは

■炊き込みごはんを炊くとき
●水量…調味料の分量だけ減らす（米は水だけで浸す）
●具　…米の重さの30%程度



炊く直前に、調味料を入れてかき混ぜ、具を米の上に載せる。

※自動炊飯の使いかた ➔P.20

揚げもの調理例

揚げる

天ぷら



材料（4人分）

揚げ油 ……………………… 800g（約0.9L）
えび …………………………………… 4尾
なす …………………………………… 2個
しそ …………………………………… 4枚
生しいたけ …………………………… 4枚
三つ葉 ………………………………… 適量
小麦粉（薄力粉）……………………… 適量
卵 ……………………………………… 1個

作りかた

①材料は揚げやすいように準備しておく。
②卵＋冷水は小麦粉と同量にし、さっくりと混ぜる。
③天ぷら鍋に油を入れ、温度「180」に設定し、液晶表示に「適温」を表示したら、野菜・えびを揚げる。

☆衣はだまが残るくらいにさっくりと切るように混ぜ、粘りを出さないようにします。
☆油の表面積の1/2を目安に入れると、油の温度が下がらずカラッと揚がります。
☆小麦粉（薄力粉）の代わりに、市販のてんぷら粉を使うと手軽にできます。
☆設定油温は目安です。調理の状況に合わせて設定油温を調節してください。

揚げる

鶏の唐揚げ



材料（4人分）

揚げ油 ……………………… 800g（約0.9L）
鶏もも肉（1枚約250g）……… 2枚（500g）
Ⓐ しょうが汁 ………………… 小さじ 1
Ⓐ 塩 ………………………………… 小さじ 2/3
Ⓐ しょうゆ、酒 ……………… 各大さじ 1
片栗粉 ……………………………… 大さじ 3〜4

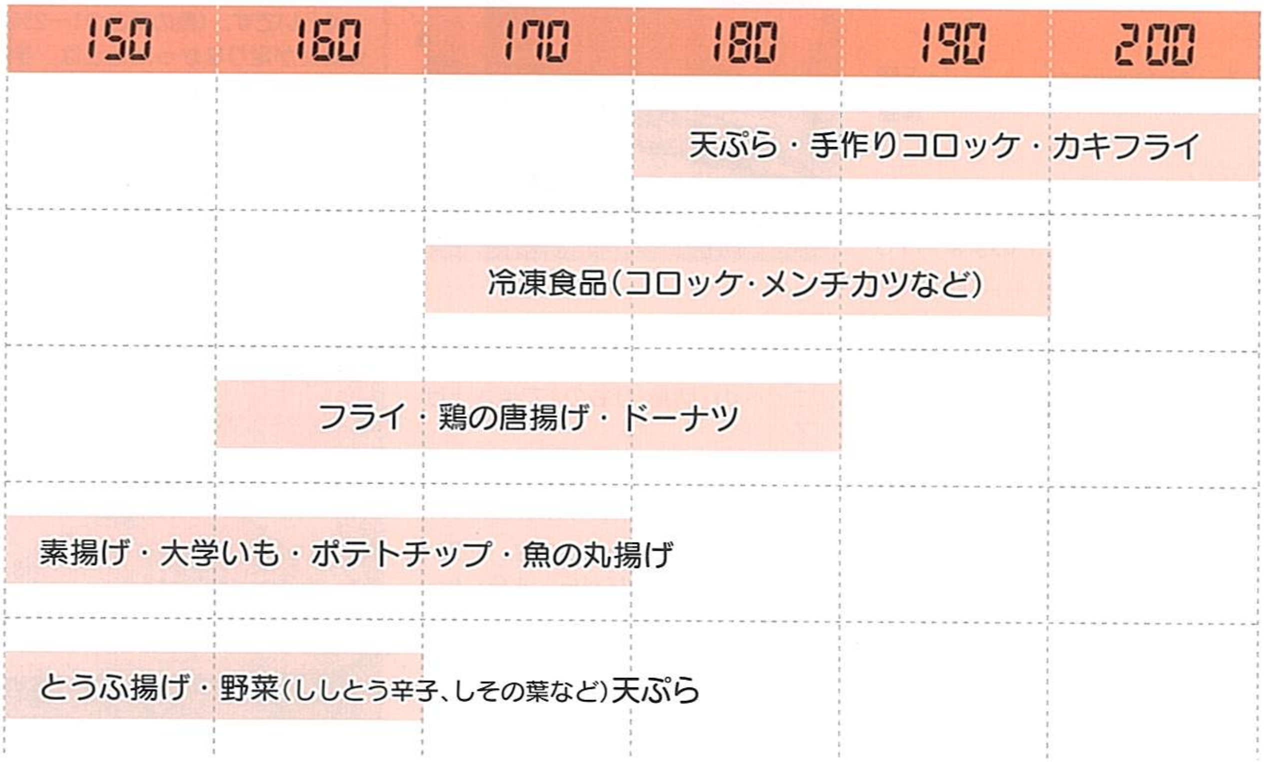
作りかた

①鶏肉は、1枚を6等分にしてⒶにつけ込み、15〜30分おきます。
②①の汁気をきってから、片栗粉を全体にまぶします。
③天ぷら鍋に油を入れ、温度「170」に設定して、液晶表示に「適温」を表示したら、鶏もも肉を入れ、色づいてきたら裏返し、3〜4分かけて揚げる。

☆2〜3回に分けて揚げるとカラッと仕上がります。
☆全体がきつね色にかわり、浮いてきたら出来上がりです。

揚げもののコツ

◎**温度調節の目安**（付属の天ぷらなべ･油800gの場合）



油の飛び散りを少なくするために

材料は必ず水気をふき取る

●特にしいたけやピーマンなどは、水気が残っていると破裂することがあります。



いかやゆで卵などは揚げすぎない

●長時間揚げると破裂することがあります。特に、けんさきいか･するめいかなどは注意してください。

●鍋の中に揚げ忘れがないか、常に確認をしてください。

衣や生地作りに注意

●天ぷらの衣は固すぎないように。
水分の多い材料には、必ず薄力粉を薄くまぶしてから衣をつけてください。

●ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れて揚げてください。

●冷凍食品を揚げる場合は、食品についた氷をよく落としてから入れてください。
油が飛び跳ねたり、吹きこぼれたりする場合があります。

特に下ごしらえの必要な材料

えび

尾の先を切って水分を出す。



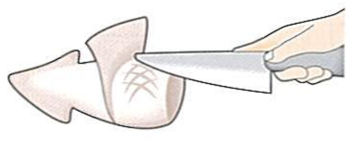
ししとう辛子

水気をふき取り、縦に切り込みを入れる。



いか

皮をむき水気をふき取り、切れ目を入れる。



グリル 魚焼き自動調理例

丸焼き
さんまの塩焼き

材料

さんま（1尾約180gのもの）………… 1〜5尾
塩 …………………………………… 適量

作りかた

①さんまは、サッと洗って水気をふき取り、全体に塩をふり、そのまま約10分おき、水気をふき取る。
②焼網の上にのせ、魚焼きメニューの「丸焼き」で焼き上げる。



☆生魚（さんまやあじなど）は、調理する10〜20分前に塩をふっておきます。
☆塩の量のめやすは、中位（80〜100g）の魚5尾に対し、小さじ1くらいです。（魚の重さの1〜2%）
☆焼きが足りなかったときは、手動調理で様子をみながら、さらに焼いてください。
☆さんまの他、あじ、いわし、にじます、あゆ、かます、小さめのたいも同様に焼けます。

切身・ひもの
鮭の塩焼き

材料

塩鮭の切り身（1切れ約80gのもの）
…………………………………… 1〜5切れ

作りかた

①塩鮭を焼網の上にのせ、魚焼きメニューの「切身・ひもの」で焼き上げる。

☆焼きが足りなかったときは、手動調理で様子を見ながら、さらに焼いてください。
☆鮭の他、ぶり、さば、あじ、たちうお、たいなどの切り身に塩をしたものも同様に焼けます。



つけ焼き
焼きとり

材料

焼きとり（市販品または手作りで1本約50g）
…………………………………… 2〜8本

Ⓐ
- しょうゆ ……………… カップ ½
- みりん ………………… カップ ¼
- 砂糖 …………………… 大さじ 2〜3
- サラダ油 ……………… 大さじ 1

作りかた

①たれ焼きの場合は、合わせたⒶの中に30分〜1時間つけ込んでおく。
②焼きとりの汁気を切ってから焼網の上にのせ、魚焼きメニューの「つけ焼き」で焼き上げる。

☆焼きが足りなかったときは、手動調理で様子をみながら、さらに焼いてください。
☆塩焼きの場合は、全体に軽く塩をふってから焼き上げます。



つけ焼き
ぶりのつけ焼き

材料

ぶり（1切れ約100gのもの）……… 1〜5切れ

Ⓐ
- しょうゆ ……………… 大さじ 4
- みりん ………………… 大さじ 4

作りかた

①ぶりは、合わせたⒶに30分ほどつけておく。
②汁気を切ってから焼網の上にのせ、魚焼きメニューの「つけ焼き」で焼き上げる。

☆焼きが足りなかったときは、手動調理で様子をみながら、さらに焼いてください。
☆ぶりの他、さわら、ぎんだら、さけ、さば、たい、まぐろも同様に焼けます。



グリル **魚焼き手動調理例**

手動調理

さんまのみりん干し



材料

さんまのみりん干し(生干し) ………… 2枚
大根おろし ……………………………… 適量

作りかた

①焼きかげん「強」で6～10分焼く。

手動調理

いかのみそ漬け焼き



材料

いかのみそ漬け ………………………… 1枚

作りかた

①焼きかげん「強」で14～16分焼く。

手動調理

ひものいろいろ



材料

ひもの(100～120gのもの) ………… 2～4枚

作りかた

①焼網にひものをのせ、焼きかげん「強」で8～14分焼く。

☆尾は、加熱中に反ってヒーターに付き、煙の出る原因になるので、あらかじめ切り取ってから焼くとよいでしょう。

"こんな魚のときは"

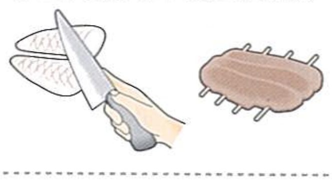
厚みのある魚は

厚さは4cm以下にしてください。



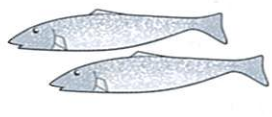
加熱すると反るものは

いかなどは切り目を入れ、大きなものは切り分けます。あなごなどは竹串を通します。



川魚は

塩を多めにふると焼きあがりがきれいになります。



グリル **グルメ自動調理例**

ピザ
手作りかんたんピザ



1枚分 約1030kcal

材料（直径26cm1枚分）

- Ⓐ
  - 小麦粉（薄力粉）……… 30g
  - 小麦粉（強力粉）……… 70g
  - 砂糖 ……… 大さじ 1弱
  - 塩 ……… 小さじ 1/3
- ドライイースト（顆粒状で予備発酵不要のもの）……… 小さじ 2/3
- Ⓑ
  - ぬるま湯（約40℃）……… 60〜65mL
  - オリーブ油 ……… 大さじ 1弱
- 打ち粉用小麦粉（強力粉）……… 適量
- オリーブ油 ……… 適量
- ピザソース（市販のもの）……… 適量
- Ⓒ
  - 玉ねぎ（薄切り）……… 1/6個
  - ベーコン（短冊切り）……… 30g
  - サラミソーセージ（薄切り）……… 8枚
  - ピーマン（輪切り）……… 小1個
  - マッシュルーム缶（スライス）……… 小1/2缶
- スタッフドオリーブ（薄切り）……… 4個
- ナチュラルチーズ（細かく刻んだもの）……… 80g
- 塩、こしょう ……… 各少々

☆焼き色は、生地の厚さ・トッピングの種類・保存状態によって変わります。お好みに合わせて焼きかげんや追加加熱などで調節してください。

作りかた

①ポリ袋にⒶとドライイーストを入れて混ぜ合わせ、Ⓑを加えてポリ袋の口を閉じ、振って粉と水分をよく混ぜ合わせる。



②6〜8分間よくこねる。（この時、ポリ袋に少し空気を入れて口を閉じると、簡単に両手でこねることができる。）

③粉のかたまりがなくなり、生地が袋から離れて1つになったら、そのまま室温で一次発酵させる。（1.2〜1.5倍になるのが目安）

④打ち粉をしたのし台に、生地を袋から出してガス抜きし、丸めて約10分休ませる。（ベンチタイム）

⑤手にオリーブ油を付けながら、アルミホイルの上にとり出し、めん棒で生地をのばし、直径26cmくらいにする。

⑥のばした生地にピザソースを塗り、Ⓒを並べ、軽く塩、こしょうをしてオリーブとチーズを散らす。

⑦グルメメニューの「ピザ」で焼き上げる。

ホイル焼き
鶏のハーブ焼き



1枚分 約400kcal

材料

- 鶏胸肉またはもも肉（皮つき）… 2枚（約500g）
- Ⓐ
  - 塩、こしょう ……… 各適量
  - タイム、ローズマリー、マジョラムなどのハーブ（生または乾燥品）……… 各少々

作りかた

①鶏肉の厚みのあるところに軽く切り目を入れてⒶをまぶす。

②皮側を上にして焼網にのせ、グルメメニューの「ホイル焼き」で焼き上げる。

☆余分な脂がとれて、ヘルシー。
☆焼網にのせた時、下ヒーターに接触していないことを確認してください。（こげ、煙の原因）

鶏のハーブ焼きの応用メニュー

ホイル焼き
鶏手羽先のつけ焼き

1本分 約100kcal

材料・作りかた

鶏手羽先（8本・約480g）をたれ（しょうゆ:大さじ2、酒:大さじ1弱、みりん:小さじ1）に10〜15分ほどつけて下味をつけたものを、鶏のハーブ焼きを参照して焼き上げる。



ホイル焼き
ピリ辛ウィング

1本分 約60kcal

材料・作りかた

鶏手羽元（8本・約480g）をたれ（にんにく（すりおろす）:1片、砂糖:小さじ2、しょうゆとみそ:各大さじ1、ごま油と豆板醤:各小さじ1）に30分ほどつけて下味をつけたものを、鶏のハーブ焼きを参照して焼き上げる。



料理集

ホイル焼き

鮭のホイル焼き

材料（2個分）

生鮭（1切れ80～90gのもの）……………… 2切れ
大正えび ……………………………………… 2尾
生しいたけ …………………………………… 2枚
玉ねぎ（薄切り）…………………………… 1/4個
レモン（薄切り）…………………………… 2枚
バター ……………………………………… 大さじ 1
塩、こしょう、レモン汁 ………………… 各少々

作りかた

①生鮭は軽く塩、こしょうをし、レモン汁をふりかけてしばらくおく。
②大正えびは尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る。
③25cm×25cmの大きさに切ったアルミホイル2枚にバター（分量外）をぬる。
④③に玉ねぎを等分にのせ、①・②と生しいたけをそれぞれのせ、塩、こしょうをしてレモン汁をふり、上にレモンをのせバターを散らしてアルミホイルの口を閉じる。
⑤グルメメニューの「ホイル焼き」で焼き上げる。



ホイル焼き

ローストビーフ

材料（4人分）

牛もも肉（かたまり）………………… 約300g
にんにく（すりおろす）……………… 1/2片
塩、こしょう ………………………… 各少々
サラダ油 ……………………………… 適量

作りかた

①牛肉に塩、こしょうをし、にんにくをすり込み、木綿製のたこ糸でしばって形を整え、サラダ油を全体にぬる。
②①を焼網にのせ、グルメメニューの「ホイル焼き」で焼き上げる。



グリル　グルメ手動調理例

手動調理

焼きなす

材料

なす（約60gのもの）………………… 4個
しょうがじょうゆ …………………… 少々

作りかた

①なすは、がくの分かれたところにぐるりと切り目を入れる。
②焼網の上にのせ、焼きかげん「中」で18～22分焼く。
③冷水にとり皮をむき、食べやすい大きさに切り、器に盛りつけて、しょうがじょうゆを添える。



☆皮のハレツを防ぐために、タテに2～3本切り目を入れてから加熱してください。

手動調理

焼きいも（焼きじゃがいも）

材料

さつまいも（直径3cm以下のもの）‥ 3～4本

作りかた

①さつまいもを洗い、焼網の上にのせ、焼きかげん「弱」で25～29分焼く。

☆じゃがいもも同様に焼けます。
☆さつまいもが太い場合は、たて半分に切って焼きます。
☆時間をかけて焼き上げるのでβアミラーゼ酵素が十分働き、甘くておいしい焼きいもになります。
☆竹串を刺してみて通ればでき上がりです。



表紙のメニュー

煮る

たこのトマト煮



材料（4人分）

- たこ（ゆでたもの・ひと口大に切る）……400g
- 白ワイン……カップ1
- Ⓐ にんにく（みじん切り）……2片
- Ⓐ 玉ねぎ（みじん切り）……1/2個
- トマトの水煮缶（ホール）……小2缶
- 塩、こしょう……各少々
- オリーブ油……大さじ2
- ブラックオリーブ……40g
- グリーンオリーブ……40g
- ローリエ……1枚

作りかた

①鍋にたこと白ワインを入れて、汁気がなくなるまで『中火』で煮ます。
②別の鍋にオリーブ油を入れ『中火』で熱し、Ⓐを炒め、香りが出たらトマト缶を汁ごと加え、ローリエを入れてさらに『中火』で約10分煮込みます。
③①に②を加えて約30分ほど煮込み、塩、こしょうで味を整え、オリーブを加えてさらに5～6分煮込みます。

煮る

ホットサラダ



材料（4人分）

- かぼちゃ……1/4個（約200g）
- 小玉ねぎ……8個
- カリフラワー……1株（約300g）
- ヨーグルトソース
  - Ⓐ プレーンヨーグルト……40g
  - Ⓐ マヨネーズ……大さじ2
  - Ⓐ ディル……適量
  - Ⓐ 塩、こしょう……各適量

作りかた

①カリフラワーは小房に分けます。
②かぼちゃは種を取り、ひと口大に切ります。
③小玉ねぎは皮をむきます。
④Ⓐは混ぜ合わせておきます。
⑤鍋に水を入れ『強火』～『ハイパワー』でお湯をわかし、塩と酢を入れてカリフラワーをゆでます。
⑥鍋に水を入れ『強火』～『ハイパワー』でお湯をわかし、かぼちゃと小玉ねぎをそれぞれゆでます。
⑦⑤、⑥を器に盛り、ソースを添えます。

炒める

パエリア

材料（4人分）

米……カップ2

Ⓐ サフラン……ひとつまみ
　水……カップ1/2

ムール貝……4個

あさり（殻つき）……250g

えび（有頭）……4尾

いか……1ぱい

ブラックオリーブ……8個

Ⓑ 玉ねぎ（みじん切り）……1/2個
　にんにく（みじん切り）……1片

Ⓒ パプリカ（赤・黄、各1cm角に切る）各1/3個
　トマト（湯むきし、種を取って1cmのザク切り）1個

白ワイン……カップ1/2

スープ（固形スープ1個をとく）……カップ2

塩、こしょう……各少々

レモン……1個

オリーブ油……大さじ4

作りかた

①米は30分くらい前に洗い、平らなざるなどに広げ、水気をきっておきます。

②Ⓐのサフランは水に約10分くらい浸し、色と香りを出します。

③ムール貝とあさりは塩水につけて砂出しをしてから、殻と殻をこすり合わせてよく洗います。

④えびは背わたを取ります。いかは内臓を抜いてから皮をむき、1cmの輪切りにし、足は食べやすい長さに切ります。

⑤パエリア鍋にオリーブ油を『中火』～『強火』で熱し、Ⓑを炒め、③、④を加えてサッと炒め、白ワインをふります。

⑥⑤にふたをして『弱火』にして2分ほど蒸らし、貝の口が開いたら、魚介だけ取り出します。

⑦⑥にⒸを加え、『中火』で炒め、①の米を加えてすき通るまで炒め、②とスープを加え、⑥の取り出した魚介を盛り、オリーブを散らして『弱火』～『中火』で約15分蒸し煮にして火を止め、5～10分蒸らします。



煮る

ジュリエンヌ・コンソメスープ

材料（4人分）

にんじん……1本（約150g）

いんげん……4本（約30g）

玉ねぎ……1/2個（約100g）

バター……大さじ1

スープ（固形スープ2 1/2個をとく）……800mL

塩、こしょう……各少々

作りかた

①にんじんはせん切りにし、いんげんは斜め薄切り、玉ねぎは薄切りにします。

②鍋にバターを入れ『中火』で熱し、玉ねぎをすき通るまで炒め、にんじんを加えてサッと炒めます。

③②にスープを加えて『強火』で煮立て、いんげんを加えて『弱火』～『中火』にして野菜がやわらかくなったら、塩、こしょうで味を整えます。



仕様

項目		
型式		IH-T332HT(S)
電源		単相200V(50−60Hz共用)
消費電力		5.8kW·4.8kWと切り替え式
	右ヒーター (IHヒーター)	3.0kW(100W相当〜3.0kW 12段階火力調節)※
	左ヒーター (IHヒーター)	3.0kW(100W相当〜3.0kW 12段階火力調節)※
	中央ヒーター (IHヒーター)	1.6kW(100W相当〜1.6kW 9段階火力調節)※
	グリル	自動調理1.2kW (手動調理：840W相当〜1.2kW相当まで3段階火力調節)
	触媒加熱用ヒーター	300W
	待機時電力	0.05W以下(電源スイッチ「切」の状態)
コードの長さ		3.5mm² 3芯 キャブタイヤケーブル 0.7m
差込プラグ		250V−30A(接地極つき)
大きさ	本体	幅749 奥行559 高さ234〔mm〕
	グリル	幅280 奥行360 高さ124〔mm〕
質量(重さ)		約24.5kg

※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

【総消費電力の切り替えについて】

本製品は、総消費電力を5.8kW(工場出荷時の設定)·4.8kWに切り換えることができます。
アンペアブレーカーの容量不足の場合などで、ご使用上不便があるときに選べます。
※詳細は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

火力の目安について

●左·右·中央ヒーター(IHヒーター)

火力の目安	バックライト色	火力	消費電力
ハイパワー	赤	12	3.0kW
		11	2.5kW
強火		10	2.0kW
		9	1.6kW
中火	オレンジ	8	1.4kW
		7	1.1kW
		6	800W
弱火	ミドリ	5	500W
		4	400W
		3	300W
		2	200W相当
とろ火		1	100W相当

※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。
※中央ヒーターは火力「9」までです。
※相当とはヒーターの入/切による平均消費電力です。

保証とアフターサービス（必ずお読みください）

■保証書（別添）

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

●保証期間はお買い上げ日から1年です。
※ただし、消耗部品は保証期間内でも有料とさせていただきます。

■補修用性能部品の保有期間

当社はこのIHクッキングヒーターの補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。

●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または別紙「お客様ご相談窓口」の窓口にお問い合わせください。

■修理を依頼されるときは 出張修理

「故障かなと思ったら」(➔P.38)に従って調べていただき、なお異常のあるときはご使用を中止し、専用回路のブレーカーを切り、お買い上げの販売店または別紙「お客様ご相談窓口」に修理をご依頼ください。

●保証期間中は
修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。

【ご連絡していただきたい内容】

品　　名	コロナIHクッキングヒーター
型　　式	IH-T332HT(S)
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご 住 所	付近の目印等も併せてお知らせください
お 名 前	
電話番号	
訪問ご希望日	

●保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合は、ご希望により修理させていただきます。

■ご転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスが受けられない場合は、前もって販売店にご相談ください。

お客様メモ

購入店名　★後日のために記入しておいてください
　サービスを依頼されるときお役に立ちます

電話（　　－　　－　　）

ご購入年月日：　　年　　月　　日

G	このマークは、特定の化学物質（鉛・水銀・カドミウム・六価クロム・PBB（ポリブロモビフェニル）・PBDE（ポリブロモジフェニルエーテル））の含有率が基準値以下であることを示しています。（規定の除外項目を除く） JIS C 0950

詳しい環境情報は、当社のホームページでご覧いただけます。 http://www.corona.co.jp/

愛情点検

★長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を！

●IHクッキングヒーターの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

ご使用の際このようなことはありませんか。	●スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。 ●焦げくさいにおいがしたり、運転中に異常な音がする。 ●その他の異常や故障がある。	お願い	故障や事故防止のため、専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

株式会社 コロナ

〒955-8510　新潟県三条市東新保7-7　TEL（0256）32-2111（大代表）

2-H3199-1

C7（HP）